



411209S-2025



河南越汇食品科技有限公司企业标准

Q/HYH 0001S-2025

预制调理肉制品

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南越汇食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南越汇食品科技有限公司提出。

本标准由河南越汇食品科技有限公司、河南省药品评价中心、安阳市市场监管审评中心共同起草。

本标准主要起草人：马德贤、张海燕、王运飞。

H N
Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类，要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽子肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需经解冻，经预处理（清洗、切制或不切制），添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、料酒、黄酒（花雕酒）、白酒（蒸馏酒）、红酒、蜂蜜、麦芽糖、番茄粉、菠萝、香椿、海苔、大豆蛋白、酿造酱油、蚝油、生抽、老抽、味精、香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、液体复合调味料（青花椒油、花椒油、藤椒油、葱油、鸡汁调味料、红油中的一种或几种）、固态复合调味料（五香粉、十三香、鸡粉调味料、回味粉、辣条风味固态复合调味料、青花椒风味固态复合调味料、奥尔良腌料、新奥尔良腌料、香辣腌料、特辣腌料、蒜香腌料、蒜香黄油腌料、越汇1号专用腌料、越汇2号专用腌料、竹林鸡腌料、肉用调理料、西域辣孜然腌料、香茅风味腌料、藤椒腌料、久鲜味粉、川香麻辣风味腌料、原味腌料、卡真风味腌料、纯肉烤肠调味料、椒盐粉、辣卤腌料、东北烤鸡架腌料、藤椒腌料、柠檬胡椒腌料、盐酥鸡腌料、茶香腌料、生炸陈皮腌料、麻辣腌料、生炸鸡架腌料、双椒鸡腌料、川香椒麻腌料、浓缩鲜香调味粉、鲜味腌料、辣味腌料、荆楚黑鸭风味腌料、卤味腌料、卤香炸鸡腌料、照烧腌料、五香腌料、蜜汁叉烧腌料、西班牙红烩腌料中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、抗坏血酸钠、水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的一种或几种）、着色剂【辣椒红、高粱红、甜菜红、焦糖色(普通法)中的一种或几种】、酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸）、复配抗氧化剂（（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、雨生红球藻粉）、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、变性淀粉（预糊化淀粉、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或几种）、全蛋液、蛋清液、食品用香精中的一种或者几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的非即食预制调理肉制品。

产品根据原辅料的不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、牛肉、羊肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽子肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T21999 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油、生抽、老抽应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、大豆色拉油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 红酒符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 全蛋液、蛋清液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.25 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.26 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 香椿洋葱、葱、蒜、芹菜、姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、当归、芹菜、辣椒、

桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜）应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.31 变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。

2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB1886.339 的规定。

2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB1886.335 的规定。

2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。

2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.42 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.44 液体复合调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
形态	具有产品应有的外观，无破损	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其形态、组织结构、色泽、杂质，嗅其气味，按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅其气味、以温开水漱口品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	符合该产品的组织要求	
滋气味	具有该产品特有的滋气味，无异味	
杂质	外表及内部均无正常视力可见外来杂质和异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	2.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15	GB 5009.228
总砷 ^a （以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.25（畜禽内脏制品除外） 0.49（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
镉 ^a （以Cd计），mg/kg	≤	0.1（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.15
		0.5（畜禽肝脏制品）	
		1.0（畜禽肾脏制品）	
铬 ^a （以Cr计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定； a检测带骨类肉制品时，以可食肉部分为准。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留量应符合 GB 31650 的规定；食品添加剂的使用符合 GB2760 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、挥发性盐基氮、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

4 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

4.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 的要求，封口严密，包装牢固。

4.3 运输

4.3.1 产品运输工具应保持温度低于-18℃，产品接收时，产品温度不能高于-15℃，且运输工具清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得

与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

4.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

4.4 贮存和保质期

产品应贮存在-18℃以下的冷藏库中，库温波动应保持在 2℃内，产品离地、离墙放置，并有防蝇、防鼠、防尘设施。

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

产品在-18° C 冷冻保存 12 个月(包含解冻后的冷藏时间)，解冻后 0-4℃冷藏保存不超过 6 天，不可反复解冻。

5 其它

5.1 食用方法

加热熟制后食用。

5.2 产品销售

产品应在-18° C 及以下冷冻保存，温度波动控制在 2℃以内。解冻后 0-4℃冷藏保存不超过 6 天，不可反复解冻。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽子肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需经解冻，经预处理（清洗、切制或不切制），添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、料酒、黄酒（花雕酒）、白酒（蒸馏酒）、红酒、蜂蜜、麦芽糖、番茄粉、菠萝、香椿、海苔、大豆蛋白、酿造酱油、蚝油、生抽、老抽、味精、香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、液体复合调味料（青花椒油、花椒油、藤椒油、葱油、鸡汁调味料、红油中的一种或几种）、固态复合调味料（五香粉、十三香、鸡粉调味料、回味粉、辣条风味固态复合调味料、青花椒风味固态复合调味料、奥尔良腌料、新奥尔良腌料、香辣腌料、特辣腌料、蒜香腌料、蒜香黄油腌料、越汇 1 号专用腌料、越汇 2 号专用腌料、竹林鸡腌料、肉用调理料、西域辣孜然腌料、香茅风味腌料、藤椒腌料、久鲜味粉、川香麻辣风味腌料、原味腌料、卡真风味腌料、纯肉烤肠调味料、椒盐粉、辣卤腌料、东北烤鸡架腌料、藤椒腌料、柠檬胡椒腌料、盐酥鸡腌料、茶香腌料、生炸陈皮腌料、麻辣腌料、生炸鸡架腌料、双椒鸡腌料、川香椒麻腌料、浓缩鲜香调味粉、鲜味腌料、辣味腌料、荆楚黑鸭风味腌料、卤味腌料、卤香炸鸡腌料、照烧腌料、五香腌料、蜜汁叉烧腌料、西班牙红烩腌料中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、抗坏血酸钠、水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的一种或几种）、着色剂【辣椒红、高粱红、甜菜红、焦糖色(普通法)中的一种或几种】、酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸）、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、雨生红球藻粉）、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、变性淀粉（预糊化淀粉、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或几种）、全蛋液、蛋清液、食品用香精中的一种或者几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的非即食预制调理肉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。