



411272S-2025



清丰县超越食品厂（个体工商户）企业标准

Q/QCS 0001S-2025

冷冻调制肉制品

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

清丰县超越食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由清丰县超越食品厂（个体工商户）提出。

本标准起草单位：清丰县超越食品厂（个体工商户）。

本标准起草人：宋中超、刘新霞、张媛媛、康鹏伟。

H N
Q B

冷冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻调制肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜、冻【猪肉、猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）中的一种或几种】、【鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡脚筋）中的一种或几种】、【鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭肫、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头、鸭掌）中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加水、食用盐，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠）中的几种，经解冻或不解冻、去骨或不去骨、配料、腌制、包装、冷冻、外包装加工而成的冷冻调制肉制品（非即食）。

根据原料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)鸡肉及鸡副产品、鸭肉及鸭副产品应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 鲜冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.11 猪副产品应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.4 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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
性 状	具有该产品应有的性状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，温开水漱口、品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于鲜、冻【猪肉、猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）中的一种或几种】、【鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡脚筋）中的一种或几种】、【鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭肫、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头、鸭掌）中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加水、食用盐，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠）中的几种，经解冻或不解冻、去骨或不去骨、配料、腌制、包装、冷冻、外包装加工而成的冷冻调制肉制品（非即食）。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，参照相关要求制订本企业标准，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。

清丰县超越食品厂（个体工商户）