



411021S-2025



濮阳泽福盛食品有限公司企业标准

Q/PZFS 0001S-2025

预制调理肉制品

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

濮阳泽福盛食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳泽福盛食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳泽福盛食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、桑自龙。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料或其粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、草果、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香早芹、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加洋葱、葱、姜、蒜、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、腌料（复合调味料）、复合调味料、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、鲜香粉、酵母抽提物、酿造酱油、生活饮用水、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、食醋中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种，含或者不含碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含食用盐）、食品用香精、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 α -环状糊精、 β -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、胭脂虫红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、丙酸、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉、腌制、分切或不分切、挂浆或不挂浆、穿串或不穿串、晾置或不晾置、包装、冷藏或冷冻、加工而成的非即食预制调理肉制品。

根据所用原辅料及贮存条件不同，产品分类为：冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 香辛料或其粉、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.5 洋葱、葱、姜、蒜应卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 腌料、复合调味料、鲜香粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.29 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.30 复配磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.33 碳酸钾应符合 GB 2558 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.38海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.42羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.43 α -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.44 β -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.47天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.48甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.49胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.50双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.51乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.53丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.54丙酸钙应符合 GB 1886.356 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3 (畜禽内脏制品除外) 0.5 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1（畜禽内脏及其制品除外） 0.5（畜禽肝脏及其制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.08	GB 5009.288
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
^a 丙酸、丙酸钙及丙酸钠（以丙酸计），g/kg	≤	3.0	GB 5009.120
<p>注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品；</p> <p>注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加(防腐剂)在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>注3：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，污染物限量应符合GB 2762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的检验（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料或其粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、草果、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加洋葱、葱、姜、蒜、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、腌料（复合调味料）、复合调味料、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、鲜香粉、酵母抽提物、酿造酱油、生活饮用水、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、食醋中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种，含或者不含碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含食用盐）、食品用香精、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 α -环状糊精、 β -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、胭脂虫红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、丙酸、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉、腌制、分切或不分切、挂浆或不挂浆、穿串或不穿串、晾置或不晾置、包装、冷藏或冷冻、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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳泽福盛食品有限公司