

Q/HGS 0001S-2025



河南羔源羊食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2025

# 冷冻预制调理肉制品

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

河南羔源羊食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南羔源羊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东峰。

本标准自发布之日起替代：Q/HGS 0001S-2025，备案号：411418S-2025。

H N

Q B

# 冷冻预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻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）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、驴肉中的一种或几种）及可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄中的一种或几种）中的一种为主要原料，经预处理，添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或几种）、黄酒中的几种，添加或不添加生活饮用水、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调味、腌制、冷冻成型、切片或切块、穿串或不穿串、包装加工而成的冷冻预制调理肉制品。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

## 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	从样品中抽取 500g, 将本品倒入一洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口、熟制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
挥发性盐基氮, mg/100g $\leq$	15	GB 5009.228
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	6.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25 (畜禽肉制品)	GB 5009.12
	0.4 (畜禽内脏制品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1 (畜禽肉制品)	GB 5009.15
	0.5 (畜禽肝脏制品)	
	1.0 (畜禽肾脏制品)	
铬 (以 Cr 计), mg/kg $\leq$	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, $\mu$ g/kg $\leq$	3.0	GB 5009.26
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227

注: \*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、挥发性盐基氮、过氧化值。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）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、驴肉中的一种或几种）及可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄中的一种或几种）中的一种为主要原料，经预处理，添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或几种）、黄酒中的几种，添加或不添加生活饮用水、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调味、腌制、冷冻成型、切片或切块、穿串或不穿串、包装加工而成的冷冻预制调理肉制品。

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，参照国家相关要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南羔源羊食品有限公司