



411680 S-2025



商丘晨丰源食品科技有限公司企业标准

Q/SCS 0001S-2025

调制肉馅（速冻调制食品）

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

商丘晨丰源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘晨丰源食品科技有限公司提出。

本标准由 商丘晨丰源食品科技有限公司和许昌职业技术学院共同起草。

本标准主要起草人：师瑞佳、朱和泽。

H N
Q B

调制肉馅（速冻调制食品）

1 范围

本标准规定了调制肉馅（速冻调制食品）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（猪、牛、羊、鸡）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、荜拨、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，添加或不添加鲜（冻）蔬菜【洋葱、葱、姜、蒜、芹菜、上海青、香菜、荠菜、甘蓝、白菜、白萝卜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、南瓜、笋瓜、西葫芦、莲菜、韭菜、韭黄、茄子、辣椒、马铃薯（土豆）、莴笋、蒜苗、茴香苗、竹笋、芦笋、茭白、萝卜苗、香椿、玉米粒、蚕豆、豌豆、四季豆、青豆、黄瓜、荷兰豆、青蚕豆、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种】、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、桂花酱、番茄酱、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）、禽蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、鹅蛋液中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、食用动物油脂（牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种）、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）、粉丝、粉条、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种）、梅干菜、腌料（外购）、复合调味料（外购）、鲜香粉（外购）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、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、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、复合磷酸盐【三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾中的几种，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、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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、胭脂虫红中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或不滚揉、绞

切、调制、腌制或不腌制、拌料混合、炒制（仅限辅料，不完全熟制）或不炒制、包装、速冻、加工而成的非即食调制肉馅（速冻调制食品）。

根据所用原辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）蔬菜应卫生、无腐烂变质，无异常病虫害。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 粉丝、粉条应符合 GB 273 的规定。
- 2.1.11 酱腌菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 腌料、复合调味料、鲜香粉、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.36 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.37 复合磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.47 α-环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.48 β-环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.53 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.54 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.55 陈皮（橘皮）应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.56 桂花酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.57 番茄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 禽蛋类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 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	固态，具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中， 自然光下用肉眼观察色泽及性状，并 检查有无外来杂质，嗅其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.08	GB 5009.288
注：1、*铅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验。		

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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂使用应符合 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量（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)畜禽肉(猪、牛、羊、鸡)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、荜拨、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,添加或不添加鲜(冻)蔬菜【洋葱、葱、姜、蒜、芹菜、上海青、香菜、芥菜、甘蓝、白菜、白萝卜、胡萝卜、雪菜(雪里蕻)、南瓜、笋瓜、西葫芦、莲菜、韭菜、韭黄、茄子、辣椒、马铃薯(土豆)、莴笋、蒜苗、茴香苗、竹笋、芦笋、茭白、萝卜苗、香椿、玉米粒、蚕豆、豌豆、四季豆、青豆、黄瓜、荷兰豆、青蚕豆、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种】、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种)、陈皮(橘皮)、桂花酱、番茄酱、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)、禽蛋类(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、鹅蛋液中的一种或几种)、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、食用动物油脂(牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种)、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)、粉丝、粉条、酱腌菜(酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种)、梅干菜、腌料(外购)、复合调味料(外购)、鲜香粉(外购)、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种,添加或不添加生活饮用水、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、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、复合磷酸盐【三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾中的几种,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、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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、胭脂虫红中的一种或几种,经解冻或不解冻、预处理、滚揉或不滚揉、绞切、调制、腌制或不腌制、拌料混合、炒制(仅限辅料,不完全熟制)或不炒制、包装、速冻、加工而

成的非即食调制肉馅（速冻调制食品）。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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本品在GB 2760中的类别为08.02.01（调理肉制品）。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘晨丰源食品科技有限公司

H N
Q B