

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

2025-05-07 发布

2025-05-07 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。

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、茱萸、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 ≤	15	GB 5009.228
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	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 ≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	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 ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
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。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、茱萸、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