



412062S-2025



清丰县润达冷冻食品有限公司企业标准

Q/QRS 0001S-2025

冷冻调理肉制品

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

清丰县润达冷冻食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由清丰县润达冷冻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：林运波、丁冬梅、郭姣艳、郭瑞军、韩哲慧、魏然、王连州、张峰、王梦菡、姜露、范文新、杨青、李翠娟、马振华、康鹏伟、周敏、程宝宝。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/QRS 0001S-2023。

H N
Q B

冷冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻（鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸡叉骨中的一种或几种）为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、面包糠、复合调味料（食用盐、白砂糖、淀粉、辣椒粉、鸡精调味料、香辛料、麦芽糊精、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、碳酸钠、辣椒红、大豆蛋白、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、黄原胶）中的几种，再添加水、乙基麦芽酚、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、复配酸度调节剂（柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐、魔芋粉）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠）中的几种，经解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、穿串（签）或不穿串（签）、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。

根据原料不同，产品分为骨肉相连、川香鸡柳、牙签肉、雪花鸡柳、鸡叉骨、雪花鸡棒、雪花排条、软骨串。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 冻（鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸡叉骨）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.12 洋葱粉、大蒜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 复配酸度调节剂和复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.18 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.19 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.20 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.21 面包糠应符合 Q/QFS 0002S, 见附录 A。

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, 并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味, 无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味, 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	≤ 15.0	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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), 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。		

2.4 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、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B



淇县富嘉食品有限公司企业标准

Q/QFS 0002S-2020

面包雪花片、面包糠

2020-10-19 发布

2020-10-19 实施

淇县富嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由淇县富嘉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈长富。

H N
Q B

面包雪花片、面包糠

1 范围

本标准规定了面包雪花片、面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、大豆蛋白粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色中的一种或几种）中的几种，经配料、拌粉、挤压膨化、筛分（或切断、粉碎）、包装加工而成的非即食面包雪花片、面包糠，本产品为裹粉。

根据所用原料及工艺不同，产品分类为：面包雪花片、面包糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。

2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.15 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。

2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.17 果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.18 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.22 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	片状或颗粒状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有产品应有的香气与滋味，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
水分，g/100g		≤ 16.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
^a 着色剂	柠檬黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	日落黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	姜黄素，g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^b 磷酸盐（以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加该种着色剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1；			
b仅适用于添加复合膨松剂、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 8957的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、大豆蛋白粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色中的一种或几种）中的几种，经配料、拌粉、挤压膨化、筛分（或切断、粉碎）、包装加工而成的非即食面包雪花片、面包糠，本产品为裹粉。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县富嘉食品有限公司

编制说明

本标准适用于以冻（鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸡叉骨中的一种或几种）为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、面包糠、复合调味料（食用盐、白砂糖、淀粉、辣椒粉、鸡精调味料、香辛料、麦芽糊精、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、碳酸钠、辣椒红、大豆蛋白、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、黄原胶）中的几种，再添加水、乙基麦芽酚、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、复配酸度调节剂（柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐、魔芋粉）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠）中的几种，经解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、穿串（签）或不穿串（签）、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（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。

清丰县润达冷冻食品有限公司