

Q/CCS 0003S-2025



长葛市春源食品有限公司企业标准

Q/CCS 0003S-2025

冷冻预制调理肉制品

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

长葛市春源食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市春源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张英英。

本标准自发布实施日起替代 Q/CCS 0003S-2024。

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）畜禽产品（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸡肚、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、鸭板肠、牛肚、牛百叶、猪肉、带骨猪肉、羊肉、带骨羊肉、兔肚、牛肉中的一种）为主要原料，经预处理，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用盐、白酒、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒中的几种，添加乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、碳酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、卡拉胶、黄原胶、结冷胶）、食品用香精中的一种或几种后腌制、滚揉或不滚揉、包装、冷冻加工而成的非即食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）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 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（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.12 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	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的产品检验。

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）畜禽产品（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸡肚、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、鸭板肠、牛肚、牛百叶、猪肉、带骨猪肉、羊肉、带骨羊肉、兔肚、牛肉中的一种）为主要原料，经预处理，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用盐、白酒、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒中的几种，添加乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、碳酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、卡拉胶、黄原胶、结冷胶）、食品用香精中的一种或几种后腌制、滚揉或不滚揉、包装、冷冻加工而成的非即食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。

长葛市春源食品有限公司