



412407S-2025



濮阳市三只羊食品有限责任公司企业标准

Q/PSZY 0002S-2025

冷冻预制肉制品

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

濮阳市三只羊食品有限责任公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市三只羊食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张石山、范会军。

H N

Q B

冷冻预制肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉【辣椒、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、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、荜拔、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，添加或不添加洋葱、葱、姜、蒜、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）、腌料、复合调味料、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、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）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、酵母抽提物、酿造酱油、生活饮用水、酿造食醋、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种，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）、食品用香精、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、绞切、滚揉、腌制、成型或包制成型（添加或不添加油面筋、油豆腐、蛋皮、千张中的一种或几种）、预炸定型或预蒸煮定型（未完全熟制）、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻预制肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的冷冻预制肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 香辛料或其粉、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 洋葱、葱、姜、蒜应新鲜、清洁、卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 腌料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.10大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定
- 2.1.23六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.25焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.26磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.27磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.28复配磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.42甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.43油面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.44油豆腐、千张应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.45蛋皮应符合 GB 2749 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味；熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 3.0	GB 5009.26
铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.3 (畜禽内脏制品除外) 0.5 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1 (畜禽内脏及其制品除外) 0.5 (畜禽肝脏及其制品) 1.0 (畜禽肾脏及其制品)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
挥发性盐基氮, $\text{mg}/100\text{g}$	≤ 15	GB 5009.228
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), $\text{g}/100\text{g}$	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
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
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.6 净含量及允许短缺量

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;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。

2.7 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量的检验(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（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉【辣椒、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、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、荜拔、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，添加或不添加洋葱、葱、姜、蒜、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）、腌料、复合调味料、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、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）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、酵母抽提物、酿造酱油、生活饮用水、酿造食醋、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种，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）、食品用香精、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、绞切、滚揉、腌制、成型或包制成型（添加或不添加油面筋、油豆腐、蛋皮、千张中的一种或几种）、预炸定型或预蒸煮定型（未完全熟制）、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻预制肉制品。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市三只羊食品有限责任公司