



412688S-2025



河南娃哥食品有限公司企业标准

Q/HWG 0001S-2025

# 冷冻预制肉制品

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

河南娃哥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南娃哥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张伟锋。

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）畜禽产品（鸡肉、鸡肠、鸡胗、鸡肚、鸭肉、鸭肠、鸭胗、鸭板肠、牛肚、牛百叶、牛肉中的一种）为主要原料，经预处理、漂烫，添加生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、酶制剂（木瓜蛋白酶）浸泡，再经清洗，辅以食用盐、味精（谷氨酸钠）、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）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 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.3 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 生产用水应符合 GB 5749 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

注：\*铅的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 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（鸡肉、鸡肠、鸡胗、鸡肚、鸭肉、鸭肠、鸭胗、鸭板肠、牛肚、牛百叶、牛肉中的一种）为主要原料，经预处理、漂烫，添加生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、酶制剂（木瓜蛋白酶）浸泡，再经清洗，辅以食用盐、味精（谷氨酸钠）、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）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。

河南娃哥食品有限公司

H N  
Q B