



412891S-2025



虞城县厨子哥食品有限公司企业标准

Q/YCZG 0004S-2025

# 冷冻预制调理肉制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

虞城县厨子哥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城县厨子哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐运强。

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，以及检验方法、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、白砂糖、味精、香辛料或其粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、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、香早芹、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）、复合调味料、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、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、鲜香粉、酵母抽提物、酿造酱油、生活饮用水、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、食醋中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、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）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含食用盐）、食品用香精、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、胭脂虫红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、丙酸、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或腌制、分切或不分切、挂浆或不挂浆、穿串或不穿串、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

## 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 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 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、鲜香粉应符合 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 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 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 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.30 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.31 复配磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 碳酸钾应符合 GB 2558 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.45  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.49 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.50 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.51 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.54 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.55 丙酸钙应符合 GB 1886.356 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，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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
N-二甲基亚硝胺, $\mu$ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3 (畜禽内脏制品除外)	GB 5009.12
	≤ 0.5 (畜禽内脏制品)	
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (畜禽内脏及其制品除外)	GB 5009.15

		0.5 (畜禽肝脏及其制品)	
		1.0 (畜禽肾脏及其制品)	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.08	GB 5009.288
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
<sup>a</sup> 丙酸、丙酸钙及丙酸钠 (以丙酸计), g/kg	≤	2.0	GB 5009.120
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品; 注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1; 注3: *总砷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

出厂检验项目包括感官要求、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)。  
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、白砂糖、味精、香辛料或其粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、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）、复合调味料、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、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、鲜香粉、酵母抽提物、酿造酱油、生活饮用水、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、食醋中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、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）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含食用盐）、食品用香精、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、胭脂虫红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、丙酸、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或腌制、分切或不分切、挂浆或不挂浆、穿串或不穿串、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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县厨子哥食品有限公司