



412671S-2025



许昌乔记食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2025

冷藏预制调理肉制品

2025-09-08 发布

2025-09-08 实施

许昌乔记食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌乔记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔彦杰。

H N

Q B

冷藏预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷藏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【鸡肉、鸭肉、猪肉、鸭肠、鸡肠、鹅肠、鸭心、鸡心、鹅心、猪肚、牛肚（毛肚）、鸭胗、鸡胗、鹅胗、牛百叶】中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗，添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒中的一种或几种，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、白酒、香辛料粉（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、大豆蛋白粉、大豆油、黄酒、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、柠檬酸、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、冷却、内包、包装加工而成的冷藏预制调理肉制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
	0.4（畜禽内脏制品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（肝脏制品）	GB 5009.15
	1.0（肾脏制品）	
	0.1（其他）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

2.4 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。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、鸭肉、猪肉、鸭肠、鸡肠、鹅肠、鸭心、鸡心、鹅心、猪肚、牛肚（毛肚）、鸭胗、鸡胗、鹅胗、牛百叶】中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗，添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒中的一种或几种，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、白酒、香辛料粉（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、大豆蛋白粉、大豆油、黄酒、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、柠檬酸、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、冷却、内包、包装加工而成的冷藏预制调理肉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌乔记食品有限公司

QB