



410179S-2026



食怡客(河南)食品科技有限公司企业标准

Q/SYKS 0001S-2026

# 速冻调制肉馅

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

食怡客(河南)食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由食怡客(河南)食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：食怡客(河南)食品科技有限公司

本标准起草人：梁辉。

H N

Q B

# 速冻调制肉馅

## 1 范围

本标准规定了速冻调制肉馅的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、鲜味汁、香辛料或香辛料粉、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加鲜（冻）蔬菜、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、桂花酱、番茄酱、食用植物油、禽蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、鹅蛋液中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲶鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、食用动物油脂（牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种）、食用淀粉、粉丝、粉条、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种）、梅干菜、腌料（外购）、复合调味料（外购）、鲜香粉（外购）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、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、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、复合磷酸盐【三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾中的几种，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、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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、胭脂虫红中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或不滚揉、绞切、调制、腌制或不腌制、拌料混合、炒制（仅限辅料，不完全熟制）或不炒制、包装、速冻、加工而成的非即食速冻调制肉馅。

根据所用原辅料不同，分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 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 香辛料粉、十三香调味料、五香粉调味料、鲜味汁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 鲜（冻）蔬菜应卫生、无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 粉丝、粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.11 酱腌菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 腌料、复合调味料、鲜香粉、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.36 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.37 复合磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.40 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.47  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.48  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.53 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.54 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.55 陈皮（橘皮）应清洁、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.56 桂花酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.57 番茄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 禽蛋类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 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	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，煮熟后品其滋味

## 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
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009. 228
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009. 12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
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 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.02	GB 5009. 83
胭脂虫红(以胭脂红酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.08	GB 5009. 298

注 1: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

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

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其它要求

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、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(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)的检验。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）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、鲜味汁、香辛料或香辛料粉、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加鲜（冻）蔬菜、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、桂花酱、番茄酱、食用植物油、禽蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、鹅蛋液中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲶鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、食用动物油脂（牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种）、食用淀粉、粉丝、粉条、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种）、梅干菜、腌料（外购）、复合调味料（外购）、鲜香粉（外购）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、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、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、复合磷酸盐【三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾中的几种，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、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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、胭脂虫红中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或不滚揉、绞切、调制、腌制或不腌制、拌料混合、炒制（仅限辅料，不完全熟制）或不炒制、包装、速冻、加工而成的非即食速冻调制肉馅。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SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准在GB 2760里的分类为：调理肉制品（生肉添加调理料），分类号为：08.02.01。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。