



410004S-2026



正大食品企业（洛阳）有限公司企业标准

Q/LZD 0001S-2026

---

# 预包装冷藏调制肉制品馅料

2026-01-07 发布

2026-01-07 实施

---

正大食品企业（洛阳）有限公司 发布

## 前　　言

本标准由正大食品企业（洛阳）有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝红涛、吴红梅、路四海、李辉、李平平、王平。

H N

Q B

# 预包装冷藏调制肉制品馅料

## 1 范围

本标准规定了预包装冷藏调制肉制品馅料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为原料，添加食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、生抽、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、姜汁、料油（蔬菜、香辛料经植物油油炸、过滤、冷却）、料水（蔬菜、香辛料经开水浸泡、过滤、冷却）、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加调味清酒、鸡蛋、大豆、玉米、食用菌（香菇、杏鲍菇中的一种或两种）、蔬菜（生姜、大葱、小葱、茴香、香菜、莲藕、大蒜、芹菜、包菜、白菜、洋葱、青豆、胡萝卜、韭菜中的一种或几种）、丹凤牡丹花、饮用水、虾仁、食用植物油、食用猪油、食用鸡油、食用淀粉、膨化豆制品、食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、辣椒红中的一种或几种】中的一种或几种，经原料预处理（解冻、分切、绞制）、调制（混合搅拌、腌制）、速冷降温、包装、冷藏等工艺制成的非即预包装冷藏调制肉制品馅料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 大豆、玉米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 蔬菜应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（国家卫生和计划生育委员会公告 2013 年第 4 号）的规定。
- 2.1.7 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 调味清酒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 姜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出一袋，放入一洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法熟制后品其滋味。

## 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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 磷酸盐【以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计】，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加该添加剂的产品。

## 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

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

真菌毒素限量应符合 GB2761 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; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 4 包装、贮存和运输

### 4.1 包装

4.1.1 产品包装材料和容器应符合 GB 9683、GB/T 28117、GB/T28118、GB/T 30768、QB/T 1649 的规定。

4.1.2 产品销售包装应完整, 封口严密, 无破损。包装应牢固、完整, 外表清洁

### 4.2 贮存和运输

4.2.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存或运输。

4.2.2 产品应在 0°C~4°C 条件下进行贮存和运输。保质期不得超过 5 天。

## 编制说明

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为原料，添加食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、生抽、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、姜汁、料油（蔬菜、香辛料经植物油油炸、过滤、冷却）、料水（蔬菜、香辛料经开水浸泡、过滤、冷却）、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加调味清酒、鸡蛋、大豆、玉米、食用菌（香菇、杏鲍菇中的一种或两种）、蔬菜（生姜、大葱、小葱、茴香、香菜、莲藕、大蒜、芹菜、包菜、白菜、洋葱、青豆、胡萝卜、韭菜中的一种或几种）、丹凤牡丹花、饮用水、虾仁、食用植物油、食用猪油、食用鸡油、食用淀粉、膨化豆制品、食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、辣椒红中的一种或几种】中的一种或几种，经原料预处理（解冻、分切、绞制）、调制（混合搅拌、腌制）、速冷降温、包装、冷藏等工艺制成的非即预包装冷藏调制肉制品馅料。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提供依据。

本标准在 GB 2760 中的产品属性为：08.02.01 调理肉制品（生肉添加调理料）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正大食品企业（洛阳）有限公司

