



410836S-2026



河南中兆农业发展有限公司企业标准

Q/HZZ 0001S-2026

# 速冻、冷藏调制肉制品

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

河南中兆农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中兆农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡元元。

H N

Q B

# 速冻、冷藏调制肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻、冷藏调制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉及鲜（冻）其副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、修整、滚揉后加入水，选择性添加食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、孜然粉、香辛料及粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山柰、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、焦磷酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种），经腌制、速冻或不速冻、包装而成的速冻、冷藏调制肉。

根据原料不同分为不同产品：如速冻调制牛肉制品、冷藏调制牛肉制品等。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 孜然粉、香辛料及粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	随机抽取样品 1 袋，将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测其性状、色泽及杂质，然后嗅气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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(以氯化钠计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28 (除畜禽内脏以外的产品)	GB 5009.12
	0.45 (畜禽内脏)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽肝脏)	GB 5009.15
	1.0 (畜禽肾脏)	
	0.1 (除畜禽肝脏、畜禽肾脏以外的产品)	
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
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(以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg (仅限添加磷酸盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 3.4 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品：净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他要求

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

合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3.7 保质期

产品自生产之日起，预包装速冻调制肉制品在 $-18^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下保质期为 12 个月，拆包预包装速冻调制肉制品在 $-18^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下保质期为 28 天，预包装冷冻调制肉制品在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下保质期为 3 天，预包装冷藏调制肉制品在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下保质期为 15 天，拆包冷藏调制肉制品在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下裸露销售时保质期为 5 天。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（仅限预先定量包装的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉及鲜（冻）其副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、修整、滚揉后加入水，选择性添加食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、孜然粉、香辛料及粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山柰、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、焦磷酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种），经腌制、速冻或不速冻、包装而成的速冻、冷藏调制肉。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》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中兆农业发展有限公司