



411268S-2026



商丘鼎安食品有限公司企业标准

Q/SDA 0001S-2026

速冻调制肉制品

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

商丘鼎安食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鼎安食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李安全、张婷。

H N

Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、乌鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加食用盐，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、小麦纤维细粉、豌豆纤维、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、小麦粉、玉米粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉、香辛料、香辛料粉/颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料中的一种或几种，加入水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的一种或几种】、加入或不加入食品添加剂【海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、甲基纤维素、辣椒红、高粱红、甜菜红、焦糖色（普通法）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、食品工业用酶制剂、氯化钾中的一种或几种】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型、打板或不打板、打卷或不打卷、分切或不分切、穿串或不穿串、内装、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。

根据原辅料及生产工艺不同可分为不同品种。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1、GB 15023 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 20882.7、GB 15023 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.8 小麦纤维细粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.9 豌豆纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 和卫生部第 17 号公告（关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.19 香辛料、香辛料粉/颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.32 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.47 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.48 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.49 复合调味料应符合 GB 31644 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	具有本产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状，闻其气味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
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	≤ 0.9	GB 5009.123
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 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 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 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：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、乌鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加食用盐，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、小麦纤维细粉、豌豆纤维、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、小麦粉、玉米粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉、香辛料、香辛料粉/颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料中的一种或几种，加入水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的一种或几种】、加入或不加入食品添加剂【海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、甲基纤维素、辣椒红、高粱红、甜菜红、焦糖色（普通法）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、食品工业用酶制剂、氯化钾中的一种或几种】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型、打板或不打板、打卷或不打卷、分切或不分切、穿串或不穿串、内装、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。

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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘鼎安食品有限公司

QB