



411738S-2026

1.1.1.1.1.3



河南壹德实业有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2026

# 预制畜禽肉制品

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

河南壹德实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南壹德实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南壹德实业有限公司。

本文件主要起草人：彭冰、刘明慧、李雅芬、张洛宾。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0001S-2025（备案号：411455S-2026）。

H N

Q B

## 预制畜禽肉制品

### 1 范围

本标准规定了预制畜禽肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜、禽副产品（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、牛大肚、牛心管、牛大肠、牛小肠、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛皱胃、牛鞭、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、牛骨髓、猪肚、猪腰、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、猪心管、猪肝、猪肺、猪腰、猪心、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、鸭肠、鸭胗、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭血、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭喉管、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪、鸡翅、鸡翅尖、鸡肝、鸡舌、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮（未经熟制）或不预煮，添加或不添加食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料[孜然、花椒、八角、小茴香、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、姜、香椿、葱、蒜、黄栀子、茶叶]中的一种或几种，添加或不添加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸四钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、酶制剂（木瓜蛋白酶）酸度调节剂[碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]、抗氧化剂（D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种），添加或不添加高粱红、甜菜红色，经浸泡、分割或不分割、串制或不串制、包装、冷却或速冻或冷冻（或冷却或速冻或冷冻、包装）而成的非即食预制畜禽肉制品。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）或干制或盐渍的畜、禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 干制畜副产品、禽副产品应清洁、卫生、无污染，应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.3 盐渍畜副产品、禽副产品应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.10 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.12 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.18 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.22 大葱、花椒、生姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

## 2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，目测其色泽、状态、杂质，鼻嗅其气味，煮熟后品尝滋味。
滋味、气味	具有该品种产品固有的气味和滋味，无酸败、无异味	
状态	具有该品种产品固有的组织状态	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.40（仅限内脏制品）	GB 5009.12

		0.25 (其他)	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.6 其它要求

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。

#### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜、禽副产品（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、牛大肚、牛心管、牛大肠、牛小肠、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛皱胃、牛鞭、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、牛骨髓、猪肚、猪腰、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、猪心管、猪肝、猪肺、猪腰、猪心、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、鸭肠、鸭胗、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭血、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭喉管、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪、鸡翅、鸡翅尖、鸡肝、鸡舌、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮（未经熟制）或不预煮，添加或不添加食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料[孜然、花椒、八角、小茴香、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、姜、香椿、葱、蒜、黄栀子、茶叶]中的一种或几种，添加或不添加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸四钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、酶制剂（木瓜蛋白酶）酸度调节剂[碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]、抗氧化剂（D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种），添加或不添加高粱红、甜菜红色，经浸泡、分割或不分割、串制或不串制、包装、冷却或速冻或冷冻（或冷却或速冻或冷冻、包装）而成的非即食预制畜禽肉制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南壹德实业有限公司