



411849S-2026



郑州嘉晟禾食品有限公司企业标准

Q/JSH 0002S-2026

预制调理肉制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

郑州嘉晟禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉晟禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周战士。

H N

Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻毛肚、百叶、牛黄喉、猪黄喉其中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、焯水、冷却、修整、加碳酸钠泡发，加入食用盐调味、包装加工制成的预制调理肉制品。

按原料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 毛肚、百叶、牛黄喉、猪黄喉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	呈本产品固有的颜色,色泽均匀	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味,肉眼观察是否有外来异物
组织形态	具有本品特有的组织形态	
滋味与气味	具有本品特有的滋味气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.3(黄喉)	GB 5009.12
	0.5(毛肚、百叶)	
总砷(以As计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计),mg/kg	≤ 0.1(黄喉)	GB 5009.15
	0.5(毛肚、百叶)	
*铬(以Cr计),mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15.0	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺,μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注:*铬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 其他要求

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 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻毛肚、百叶、牛黄喉、猪黄喉其中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、焯水、冷却、修整、加碳酸钠泡发，加入食用盐调味、包装加工制成的预制调理肉制品。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州嘉晟禾食品有限公司

H N

Q B