



4 12239S-2026

正大食品（开封）有限公司企业标准

Q/KFZD 0001S-2026

冷藏调理肉制品

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

正大食品（开封）有限公司 发布

前 言

本标准由正大食品（开封）有限公司提出。

本标准起草单位：正大食品（开封）有限公司

本标准主要起草人：丁全亮、李冬梅、邹东昊、付鲲鹏。

H N
Q B

冷藏调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷藏调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉及分割部位（鸡头、鸡脖、鸡翅、鸡腿、鸡胸肉、鸡架、鸡爪、鸡皮）和内脏（鸡胗、鸡心、鸡肝、鸡腺胃、鸡肠）中的一种或多种为原料，经预处理（解冻或不解冻、分割修整），加入食用盐、白砂糖、葡萄糖、葡萄糖浆、鸡蛋、大豆油、芝麻香油、小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、糯米粉、麦芽糊精、魔芋粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆膳食纤维粉、酱油、复合调味料、海鲜粉调味料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、氯化钾、辣椒红、瓜尔胶、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、酶制剂中的一种或几种）或其复配添加剂（包含两种或两种以上的食品添加剂）、食用香精、d-木糖中的一种或几种，经配料、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、定型或不定型、冷却或不冷却、包装等工艺而成的需在0℃-4℃条件下冷藏贮存、运输、销售的非即食冷藏调理肉制品。

根据原料不同进行产品分类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）禽肉原料应符合 GB 2707 的规定，并具有动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证；进口禽产品应有入境货物检验检疫证明。

2.1.2 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.8 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。

2.1.12 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.13 大豆分离/组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.14 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。

- 2.1.15 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.34 香辛料及粉（洋葱、大葱、蒜、辣椒、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、欧芹、黑胡椒、白胡椒、芝麻、花椒、姜、桔茗、五香粉）应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.46 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有本产品应有的色泽	取试样置于白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态、杂质，用嗅觉鉴别气味
组织形态	形态完整，具有该品种固有形态/性状	
滋、气味	咸淡适中，具有该品种固有的滋味及气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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/(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
铅 (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3 (畜禽内脏除外) 0.5 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12
镉 (以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1 (畜禽内脏及其制品除外) 0.5 (畜禽肝脏制品) 1.0 (畜禽肾脏制品)	GB 5009.15
总汞 (以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
*铬 (以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
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：*铬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。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 和 GB 31661 的规定。

2.6 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 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。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）鸡肉及分割部位（鸡头、鸡脖、鸡翅、鸡腿、鸡胸肉、鸡架、鸡爪、鸡皮）和内脏（鸡胗、鸡心、鸡肝、鸡腺胃、鸡肠）中的一种或多种为原料，经预处理（解冻或不解冻、分割修整），加入食用盐、白砂糖、葡萄糖、葡萄糖浆、鸡蛋、大豆油、芝麻香油、小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、糯米粉、麦芽糊精、魔芋粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆膳食纤维粉、酱油、复合调味料、海鲜粉调味料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、氯化钾、辣椒红、瓜尔胶、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、酶制剂中的一种或几种）或其复配添加剂（包含两种或两种以上的食品添加剂）、食用香精、d-木糖中的一种或几种，经配料、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、定型或不定型、冷却或不冷却、包装等工艺而成的需在0℃-4℃条件下冷藏贮存、运输、销售的非即食冷藏调理肉制品。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，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。

正大食品（开封）有限公司