



412622S-2026



洛阳市品迈食品有限公司企业标准

Q/LPM 0001S-2026

预制调理肉制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

洛阳市品迈食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市品迈食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张炎。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅中的一种或几种）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、脂肪、皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、切片（块、丝）或不切片（块、丝），添加食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、洋葱、葱、姜、蒜、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、腌料（复合调味料）、复合调味料、大豆蛋白制品（大豆分离蛋白、大豆蛋白粉中的一种或两种）、大豆膳食纤维、柑橘纤维、蛋清粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、雨生红球藻粉中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 α -环状糊精、 β -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、谷氨酰胺转氨酶、酪蛋白酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色（普通法）、辣椒红、高粱红、甜菜红、胭脂虫红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、丙酸、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经预处理、绞制或不绞制、滚揉、腌制、冷冻、成型（穿串或切片、切丝、切块、切丁）、包装、冷藏或冷冻中的几种工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的非即食预制调理肉制品。

根据添加原辅料和产品性状的不同，可分为调理肉片（卷）、调理混合肉片（卷）、调理肉排（扒、饼）、调理肉串、调理肉丁、调理肉块、调理肉丝、调理副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉或其可食用副产品应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 洋葱、葱、姜、蒜应卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 十三香调味料、五香粉调味料、腌料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.12 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.32 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.35 碳酸钾应符合 GB 2558 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.46 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.49 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.50 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.51 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.52 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.53 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.54 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.55 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.56 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.57 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754
- 2.1.58 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.59 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.60 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 高粱红应符合 GB 1886.32 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，按标签所示食用方法熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29（其他产品）	GB 5009.12
	≤ 0.49（畜禽内脏类产品）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（其他产品）	GB 5009.15
	≤ 0.5（畜禽肝脏类产品）	
	≤ 1.0（畜禽肾脏类产品）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	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
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.08	GB 5009.288
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
丙酸、丙酸钙及丙酸钠（以丙酸计） ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.120
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。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）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅中的一种或几种）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、脂肪、皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、切片（块、丝）或不切片（块、丝），添加食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、洋葱、葱、姜、蒜、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、腌料（复合调味料）、复合调味料、大豆蛋白制品（大豆分离蛋白、大豆蛋白粉中的一种或两种）、大豆膳食纤维、柑橘纤维、蛋清粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、雨生红球藻粉中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 α -环状糊精、 β -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、谷氨酰胺转氨酶、酪蛋白酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色（普通法）、辣椒红、高粱红、甜菜红、胭脂虫红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、丙酸、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经预处理、绞制或不绞制、滚揉、腌制、冷冻、成型（穿串或切片、切丝、切块、切丁）、包装、冷藏或冷冻中的几种工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的非即食预制调理肉制品。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市品迈食品有限公司

QB