



412671S-2017



河南省鑫牧源食品有限公司企业标准

Q/HXMY 0003S-2017

调理肉制品

2017-11-10 发布

2017-11-10 实施

河南省鑫牧源食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省鑫牧源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于建峰。

H N

Q B

调理肉制品

1 范围

本标准规定了调理肉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种为原料，经初加工后，添加或不添加牛油、羊油、猪油、食用盐、味精、孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、白砂糖、玉米淀粉、大豆油、酱油、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）、食用香精（牛肉香精、羊肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精）、辣椒红，再经调味、腌制、成型、冷冻、切片、包装加工而成的非即食调理肉制品。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鲜（冻）鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 孜然粉、辣椒粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 食用香精（牛肉香精、羊肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 猪油、牛油、羊油应符合 GB 10146 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	试验方法
组 织 状 态	片 状	随机抽取样品 1 袋，将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测其组织状态、色泽及杂质，然后嗅气味，煮熟后，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品固有的气味和滋味，无腐败等异味	
杂 质	外表及内部均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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

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 其他卫生要求

食品添加剂限量应符合 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国家相关规定的要求。

3 检验

出厂检出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调理肉制品是以鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种为原料，经初加工后，添加或不添加牛油、羊油、猪油、食用盐、味精、孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、白砂糖、玉米淀粉、大豆油、酱油、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）、食用香精（牛肉香精、羊肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精）、辣椒红，再经调味、腌制、成型、冷冻、切片、包装加工而成的非即食调理肉制品。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了调理肉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中总砷严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鑫牧源食品有限公司

2017年10月18日