



412689S-2017



河南省鑫牧源食品有限公司企业标准

Q/HXMY 0004S-2017

---

# 冷冻调理肉串

2017-11-14 发布

2017-11-14 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

# 冷冻调理肉串

## 1 范围

本标准规定了冷冻调理肉串的分类、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、冻猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡翅、鸭肉、鸭翅、猪油、牛油、羊油中的一种或几种为原料，经清洗、分割后加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、香辛料（花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）自制为粉、辣椒（非香辣肉串系列除外），经滚揉腌制、成串、冷冻、包装而成的非即食冷冻调理肉串。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.4 鸡肉、鸡翅、鸭肉、鸭翅应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 花椒、小茴香、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 猪油、牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 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
性状	串状	取适量被测样置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察色泽、性状、查看是否有外来杂质，嗅其气味；肉串熟制后，嗅其气味，品其滋味。
色泽	红色	
气味和滋味	具有本品特有的气、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
水分, g/100g	≤ 77	GB 5009. 3
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009. 228
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009. 6
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	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
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.2	GB 5009. 227

注: \*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

## 2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、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

冷冻调理肉串以鲜、冻猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡翅、鸭肉、鸭翅、猪油、牛油、羊油中的一种或几种为原料，经清洗、分割后加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、香辛料（花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）自制为粉、辣椒（非香辣肉串系列除外），经滚揉腌制、成串、冷冻、包装而成的非即食冷冻调理肉串。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，参照 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了冷冻调理肉串的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省鑫牧源食品有限公司

2017年10月18日