



412063S-2017



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2017

冷冻预制肉制品

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

河南沅瑞食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南沣瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沣瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：邢德昌，邢德宇。

H N

Q B

冷冻预制肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制肉制品的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉为主要原料经初加工后，添加饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、大豆蛋白粉、孜然粉、辣椒粉、胡椒粉（添加其中的一种）、酱油、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠）、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、猪肉香精（添加其中的一种）、经配料、调味、腌制、滚揉、冷冻加工加工包装而成，在低温条件下贮存、运输、销售，需烹饪后食用的非即食类食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

调理肉：以羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉为原料，经分割、混配，添加孜然粉，加工而成肉片、肉串的冷冻食品

调理肉制品：以牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，绞制或切制，添加饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、大豆蛋白粉、孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、酱油、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠）、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、经配料、调味、腌制、滚揉、冷冻加工加工包装而成后加工而成，需在冷藏或冻藏条件下贮藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食类肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 鲜（冻）鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 孜然粉、辣椒粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

3.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

3.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

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

3.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

3.2 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
性状	具有产品应有的形态	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性状、色泽及杂质，然后嗅气味，烹调后品其滋味
色泽	具有冻鲜肉的色泽，乳白色至淡红色	
气味	具有肉香味，无异味	
滋味	具有烹调后肉香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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
铬 (以Cr计), (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 有关规定。

3.6 其它要求

食品添加剂应符合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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、挥发性盐基氮；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉为主要原料经初加工后，添加饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、大豆蛋白粉、孜然粉、辣椒粉、胡椒粉（添加其中的一种）、酱油、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠）、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、猪肉香精（添加其中的一种）、经配料、调味、腌制、滚揉、冷冻加工加工包装而成，在低温条件下贮存、运输、销售，需烹饪后食用的非即食类食品。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，参照 SB/T 10482 《预制肉类食品质量安全要求》、GB 16869 《鲜、冻禽产品》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。

河南洋瑞食品有限公司

2017年08月01日

Q B