



413068S-2018



河南豫禾嘉兴食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2018

---

# 速冻调理肉制品

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

河南豫禾嘉兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南豫禾嘉兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李二树。

H N

Q B

# 速冻调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品的分类、要求、检验方法、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、鸡肉、鸭肉中一种为原料，以食盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、香辛料（孜然、黑胡椒、辣椒）、水中的几种为辅料，经解冻、清洗、腌制、去骨或不去骨、分割、成型、包装、速冻而成的速冻调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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、冻鸡肉、鸭肉应符合 GB/T 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 孜然、黑胡椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 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	圆柱状、长方体状、颗粒状、片卷状、排状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，在不产生任何气味的容器中加入 500mL 水，将水烧沸后，取约 100g 样品，放入容器中，加盖煮 5min，打开盖，以温开水漱口，品尝滋味。
色泽	具有该产品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N - 二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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；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有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中一种为原料，以食盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、香辛料（孜然、黑胡椒、辣椒）、水中的几种为辅料，经解冻、清洗、腌制、去骨或不去骨、分割、成型、包装、速冻而成的速冻调理肉制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫禾嘉兴食品有限公司

H N

Q B