



412607S-2018



夏邑鑫昌达食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2018

---

# 冷鲜调理肉

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

夏邑鑫昌达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由夏邑鑫昌达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊涛。

本标准自发布之日起替代 Q/XXS 0001S-2015。

H N

Q B

# 冷鲜调理肉

## 1 范围

本标准规定了冷鲜调理肉的分类、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、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉中的一种为原料，经过（解冻）清洗、分割、修整、滚揉后加入水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、孜然粉，经调制，包装后送入冷库，加工而成的冷鲜调理肉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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	组织致密、有弹性、大小基本均匀	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，然后嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有原材料应有的色泽	
气味、滋味	具有原材料应有的气味、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
食用盐（以氯化钠计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15	GB 5009.228
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝铵, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10第二法
a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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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; 兽药残留应符合国家有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 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

冷鲜调理肉是以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉中的一种为原料，经过（解冻）清洗、分割、修整、滚揉后加入水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、孜然粉，经调制，包装后送入冷库，加工而成的冷鲜调理肉。

依据《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，参照 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、SB/T《10648 冷藏调制食品》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了冷鲜调理肉的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

夏邑鑫昌达食品有限公司

HN  
QB