



412820S-2018



河南恒都兴瑞食品有限公司企业标准

Q/HHD 0001S-2018

预制调理肉制品

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

河南恒都兴瑞食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南恒都兴瑞食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯纪宇。

H N

Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜（牛、羊）及其副产品（心、肝、肺、肚、肠、胃）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、孜然、麻椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、香菜、姜黄、甘草、栀子、黑胡椒、白胡椒、山奈、白芷、月桂叶、荜拔、花椒中的一种或几种）、碳酸氢钠、柠檬酸、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）中的几种或全部，经预处理、腌制、配料、水煮或不水煮（副产品定型）、冷却、包装、速冻或不速冻工艺制成的非即食预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉及其副产品应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉及其副产品应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 肉桂、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、甘草、栀子、山奈、白芷、月桂叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 麻椒、香菜、姜黄、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.22 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取 1 份，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，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用量应符合 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;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜（牛、羊）及其副产品（心、肝、肺、肚、肠、胃）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、孜然、麻椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、香菜、姜黄、甘草、栀子、黑胡椒、白胡椒、山奈、白芷、月桂叶、荜拔、花椒中的一种或几种）、碳酸氢钠、柠檬酸、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）中的几种或全部，经预处理、腌制、配料、水煮或不水煮（副产品定型）、冷却、包装、速冻或不速冻工艺制成的非即食预制调理肉制品。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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南恒都兴瑞食品有限公司

QB