



412943S-2018



开封市穆盛斋食品有限公司企业标准

Q/KMS 0001S-2018

调理肉制品

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

开封市穆盛斋食品有限公司 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。

本标准由开封市穆盛斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王博。

H N

Q B

调理肉制品

1 范围

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

本标准适用于以牛肉、羊肉中的一种为主要原料，经解冻、清洗，加入适量味精、食用盐进行调味、真空滚揉，再加入孜然粉、胡椒粉、白砂糖、玉米淀粉、大豆油、酿造酱油、食品添加剂（三聚磷酸钠）进行腌制、成型、速冻、切片、包装加工而成的调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 胡椒粉应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 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
色 泽	具有本品固有的色泽	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽；嗅其气味，然后用餐刀按四分法切开，观察其组织形态，检查有无外来杂质
气 味	应有本品固有的气味、无异味	
组织形状	组织致密有弹性，无腐碎、无表皮脱落	
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	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量指标应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合国家相关规定要求。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉、羊肉中的一种为主要原料，经解冻、清洗，加入适量味精、食用盐进行调味、真空滚揉，再加入孜然粉、胡椒粉、白砂糖、玉米淀粉、大豆油、酿造酱油、食品添加剂（三聚磷酸钠）进行腌制、成型、速冻、切片、包装加工而成的调理肉制品。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》等标准要求制定本企业标准，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。

开封市穆盛斋食品有限公司

H N

Q B