



410034S-2019



河南尚品食品有限公司企业标准

Q/HSP 0002S-2019

---

# 预制调理肉制品

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

河南尚品食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南尚品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程绍涛、罗奎、焦雪丽、李飞、周登明、闫伟、王世江、张艳伟、郭青青、高振亚。

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、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切、绞碎或不绞碎；添加生活饮用水、大豆蛋白、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜）、白芷、陈皮、柠檬粉、柠檬皮粉、咖喱粉、甜椒粉、红辣椒粉、芹菜粉、脱水辣椒片、甜玉米粒、大豆、胡萝卜、鸡精调味料、酸水解植物蛋白粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食用葡萄糖、食用盐、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、麦芽糖、海藻糖、蜂蜜、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（高倍肉精膏、鸡骨高汤粉、烤牛肉精油、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、肉味香精、火腿香精、香肠香精、芝士味食品用香精、玉米香精、海鲜味香精、烟熏味香精、柠檬味香精、花椒提取物香精、黑胡椒油香精）、柠檬汁、白酒、料酒、米酒、黄酒、碳酸钠、冰乙酸、乳酸钠、乳酸、柠檬酸、鳕鱼糜、冰蛋白、鸡蛋蛋白液、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋、魔芋精粉、香菇粉、麦芽糊精、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、郫县豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、甘薯淀粉）、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）（不适于上浆、裹粉原料）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油）、牛奶、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、复配肉制品水分保持稳定剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单双脂肪甘油酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、味精）、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种，经配料、注射、滚揉、腌制、搅拌、斩拌、乳化、上浆、裹粉【以香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜）中的一种或多种、白芷、陈皮、柠檬粉、咖喱粉、鸡精调味料、酸水解植物蛋白粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食用葡萄糖、食用盐、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、麦芽糖、海藻糖、蜂蜜、魔芋精粉、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、甘薯淀粉）、生活饮用水中的多种为原料，经调配而成】、成型分切、穿串中的几个工艺组合、包装加工而成的冷藏、冷冻预制调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）及其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.7 柠檬粉、柠檬皮粉、甜椒粉、红辣椒粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 脱水辣椒片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.9 甜玉米粒、大豆、胡萝卜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 酸水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。

- 2.1.28 食品用香精（高倍肉精膏、鸡骨高汤粉、烤牛肉精油、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、肉味香精、火腿香精、香肠香精、芝士味食品用香精、玉米香精、海鲜味香精、烟熏味香精、柠檬味香精、花椒提取物香精、黑胡椒油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.35 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 鳕鱼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.40 冰蛋白、鸡蛋蛋白液、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.42 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.45 酱油粉应符合 GB 31644 和 DBS41/001 的规定。
- 2.1.46 酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.47 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 甘薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.53 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.55 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.57 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.58 复配增稠剂、复配肉制品水分保持稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.62 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.63 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.64 木签和竹签采用一次性木签和竹签，应洁净、光滑、不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

## 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
*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	≤ 0.5 (肝脏)   1.0 (肾脏)   0.1 (其它)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.4 (仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.121

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				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 平板计数法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 农药残留应符合GB 2763的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切、绞碎或不绞碎；添加生活饮用水、大豆蛋白、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜）、白芷、陈皮、柠檬粉、柠檬皮粉、咖喱粉、甜椒粉、红辣椒粉、芹菜粉、脱水辣椒片、甜玉米粒、大豆、胡萝卜、鸡精调味料、酸水解植物蛋白粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食用葡萄糖、食用盐、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、麦芽糖、海藻糖、蜂蜜、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（高倍肉精膏、鸡骨高汤粉、烤牛肉精油、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、肉味香精、火腿香精、香肠香精、芝士味食品用香精、玉米香精、海鲜味香精、烟熏味香精、柠檬味香精、花椒提取物香精、黑胡椒油香精）、柠檬汁、白酒、料酒、米酒、黄酒、碳酸钠、冰乙酸、乳酸钠、乳酸、柠檬酸、鳕鱼糜、冰蛋白、鸡蛋蛋白液、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋、魔芋精粉、香菇粉、麦芽糊精、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、郫县豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、甘薯淀粉）、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）（不适于上浆、裹粉原料）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油）、牛奶、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、复配肉制品水分保持稳定剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单双脂肪甘油酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、味精）、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种，经配料、注射、滚揉、腌制、搅拌、斩拌、乳化、上浆、裹粉【以香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜）中的一种或多种、白芷、陈皮、柠檬粉、咖喱粉、鸡精调味料、酸水解植物蛋白粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食用葡萄糖、食用盐、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、麦芽糖、海藻糖、蜂蜜、魔芋精粉、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、甘薯淀粉）、生活饮用水中的多种为原料，经调配而成】、成型分切、穿串中的几个工艺组合、包装加工而成的冷藏、冷冻预制调理肉制品。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 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚品食品有限公司

H N

Q B