



410024S-2019



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2019

速冻调制肉制品

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南沅瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南沅瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢德昌、邢德宇。

本标准自实施日起替代Q/HFS 0001S-2017（备案号：412063S-2017，2017-8-30发布及实施）。

H N

Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、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、掌、爪、肾、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、喉、胗）为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳粉、玉米淀粉、味精（谷氨酸钠）、酱油、大豆油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、高粱红、食用香精（牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精）、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 *Papain*（来源木瓜 *Carica papaya*）中的多种，经配料、调味、腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的速冻调制肉制品。

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）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鲜（冻）鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 畜、禽副产品（头、蹄、尾、翅、脖、掌、爪、肾、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、喉、胗）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.30 食用香精（牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 谷氨酰胺转氨酶 **Glutamine Transaminase**、木瓜蛋白酶 **Papain** 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.32 木签和竹签采用一次性木签和竹签，应洁净、光滑、无毛刺，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	具有产品固有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
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		GB 5009.228	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227	
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-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26	
*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 ^a 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。					

2.6 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 其它要求

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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。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、掌、爪、肾、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、喉、胗）为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳粉、玉米淀粉、味精（谷氨酸钠）、酱油、大豆油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、高粱红、食用香精（牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精）、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 *Papain*（来源木瓜 *Carica papaya*）中的多种，经配料、调味、腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的速冻调制肉制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、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。

河南泮瑞食品有限公司

QB