



410094S-2019



宝丰千百味食品有限公司企业标准

Q/BQS 0001S-2019

---

# 冷冻预制调理肉制品

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

---

宝丰千百味食品有限公司 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。

本标准由宝丰千百味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨帅领。

H N

Q B

# 冷冻预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割后，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、香辛料（八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、香叶）腌制（或不腌制）、串制、冷冻、包装而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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）鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 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 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料（八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和性状，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	应有正常的滋味、气味，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
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
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

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
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

注：a 样品的采样按 GB 4789.1 执行；  
b、仅适用于牛肉制品。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

#### 2.6 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763，兽药残留限量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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割后，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、香辛料（八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、香叶）腌制（或不腌制）、串制、冷冻、包装而成的非即食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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宝丰千百味食品有限公司

H N

Q B