



410912S-2019



河南弘禄食品有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2019

速冻调理混合肉制品

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

河南弘禄食品有限公司 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。

本标准由河南弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺新功、上官丙恒。

H N

Q B

速冻调理混合肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理混合肉制品的分类、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）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、分割或不分割，加入食用盐、食品添加剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠），经滚揉、成型、速冻、分切、包装而成的速冻调理混合肉制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 15.0	GB 5009.44
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

*铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

4.4 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 中平板计数法

注：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

速冻调理混合肉制品是以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、分割或不分割，加入食用盐、食品添加剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠），经滚揉、成型、速冻、分切、包装而成的。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了速冻调理混合肉制品的分类、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。

河南弘禄食品有限公司

Q B