



411140S-2019



周口瑞雪食品有限公司企业标准

Q/ZRS 0001S-2019

---

# 速冻调理复合肉卷

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

---

周口瑞雪食品有限公司 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。

本标准由周口瑞雪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷胜利。

H N

Q B

# 速冻调理复合肉卷

## 1 范围

本标准规定了速冻调理复合肉卷的要求、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）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的两种或多种为原料，以食用盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、水为辅料，经解冻、清洗、去骨、分割、腌制、成型、速冻、包装而成的非即食速冻调理复合肉卷。

## 2 要求

### 2 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.6 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	圆柱状或长方体状或片卷状	从样品中取出 1 袋，打开包装，将产品放入洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质、嗅其气味，在不产生任何气味的容器中加入 500ml 水，将水烧沸后，取约 100g 样品，放入容器中，加盖煮 5min，打开盖，品尝滋味。
色泽	肌肉呈鲜红色，脂肪呈乳白色或微黄色	
气、滋味	具有该产品固有的滋味和气味、无酸败味、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	≤ 15.0	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>a</sup> （以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	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
a 铅的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> 及其限量				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
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的两种或多种为原料，以食用盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、水为辅料，经解冻、清洗、去骨、分割、腌制、成型、速冻、包装而成的非即食速冻调理复合肉卷。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《食品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

周口瑞雪食品有限公司

Q B