



410549S-2026



郑州弘禄食品有限公司企业标准

Q/ZHL 0004S-2026

速冻调理肉制品（分切或分装）

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

郑州弘禄食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺琳琳。

H N

Q B

速冻调理肉制品（分切或分装）

1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品（分切或分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的速冻调理肉制品（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）包括肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种为原料，经分切或不分切、分装、速冻、外包装而成的非即食速冻调理肉制品（分切或分装）。

根据所用原料不同产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 速冻调理肉制品应符合 SB/T 10379 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的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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	≤ 0.3（以畜禽肉为原料的产品） 0.5（以畜禽内脏为原料的产品）	GB 5009.12
^a 总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（以肝脏为原料的产品） 1.0（以肾脏为原料的产品） 0.1（其他）	GB 5009.15

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 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；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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购的速冻调理肉制品（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）包括肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种为原料，经分切或不分切、分装、速冻、外包装而成的非即食速冻调理肉制品（分切或分装）。

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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》和 SB/T 10379《速冻调制食品》等标准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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州弘禄食品有限公司

Q B