



410569S-2026



濮阳市德信食品有限公司企业标准

Q/PDS 0001S-2026

# 冷冻预制调理肉制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

濮阳市德信食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市德信食品有限公司提出。

本标准由濮阳市德信食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘慧丽、刘新霞、曹静、郭社民、薛宪明、寇亚婷。

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、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）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）中的一种或几种为主要原料，加入外购腌料（复合调味料）、外购复合调味料（调味粉、调味汁、调味酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、番茄粉、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、咸味香精、鲜味香精、奥尔良味香精中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、初加工（清洗、修整、分切等）、滚揉、腌制、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉、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）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 外购腌料、外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应清洁卫生，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.22 复合磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 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白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25（畜禽肉制品）	GB 5009.12
		0.4（畜禽内脏制品）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1（畜禽肉制品）	GB 5009.15
		0.5（畜禽肝脏制品）	
		1.0（畜禽肾脏制品）	
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
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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，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（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）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）中的一种或几种为主要原料，加入外购腌料（复合调味料）、外购复合调味料（调味粉、调味汁、调味酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、番茄粉、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、咸味香精、鲜味香精、奥尔良味香精中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、初加工（清洗、修整、分切等）、滚揉、腌制、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻、加工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，参照国家相关要求制定了本企业标准，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。

濮阳市德信食品有限公司