



410737S-2026



固始兄弟食品有限公司企业标准

Q/GXS 0004S-2026

速冻熟肉制品

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

固始兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始兄弟食品有限公司提出。

本标准起草单位：固始兄弟食品有限公司。

本标准主要起草人：张庆喜。

H N

Q B

速冻熟肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制熟肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、柠檬、植物油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）中的一种或几种，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、冰乙酸、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、酵母提取物、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、腌制、熟制（煮制、卤制中的一种或两种）、切片或穿串（或无此工艺）、整理、速冻、包装加工而成的速冻熟肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 柠檬应洁净，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.34 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

2.3 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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5（畜禽内脏制品）	GB 5009.12

项 目	指 标	检验方法
	0.3 (其他)	
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽肝脏制品) 0.1 (其他)	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
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该添加剂的产品检测。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品检测。 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限量值 (三级采样方案) 或最高安全限量值 (二级采样方案); M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、柠檬、植物油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）中的一种或几种，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、冰乙酸、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、酵母提取物、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、腌制、熟制（煮制、卤制中的一种或两种）、切片或穿串（或无此工艺）、整理、速冻、包装加工而成的速冻熟肉制品。本标准根据《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 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始兄弟食品有限公司

QB