



410741S-2026



开封优选食品科技有限公司企业标准

Q/KYX 0001S-2026

---

# 冷藏预制调理肉制品

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

---

开封优选食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录A为规范性附录。

本标准由开封优选食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:游国旗、魏伟、魏潇彬、李欢、崔亚杰、杨吉园、王广超。

本标准自发布实施日期起替代Q/KYX 0001S-2026, 备案号: 410485S-2026。

H N

Q B

# 冷藏预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷藏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、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、脂肪、皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、分割或不分割、绞碎或不绞碎，添加食用盐、海盐、白砂糖、绵白糖、味精、熟芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生碎、辣椒粉、大蒜粉（粒）、洋葱粉（粒）、姜粉（粒）、欧芹碎、白胡椒粉（碎）、黑胡椒粉（碎）、孜然粒、迷迭香碎、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香调味料、五香粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、酿造酱油、红烧酱油、食醋、奥尔良腌料（复合调味料）、云粟籽粉（固态调味料）、安格斯肥牛调味汁、海盐黑胡椒碎、柠檬黑胡椒海盐、原味煨肉料、烤肉香料粉、红烧酱料、新奥尔良浓香复合调味料、复合调味料中的几种，添加或不添加生活饮用水、柠檬片、小青柠、木瓜蛋白酶、食用葡萄糖、食用淀粉、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、柑橘纤维、蛋清粉、食用植物油、调味油、辣椒油、蜂蜜、麦芽糊精、酵母抽提物、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、5'-呈味核苷酸二钠、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、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、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、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色、辣椒红、高粱红、甜菜红、胭脂虫红、食品用香精中的一种或几种，经配料、滚揉或腌制、成型或不成型、速冷或不速冷、包装、X 光检测、外包装、冷藏贮存而成的非即食冷藏预制调理肉制品。

根据原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）畜、禽肉或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 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 大蒜粉（粒）、洋葱粉（粒）、姜粉（粒）、欧芹碎、白胡椒粉（碎）、黑胡椒粉（碎）、孜然粒、迷迭香碎、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。

- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 黄酒应符合 GB/T 13662、GB 2758 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油、红烧酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 奥尔良腌料（复合调味料）、安格斯肥牛调味汁、海盐黑胡椒碎、柠檬黑胡椒海盐、原味煨肉料、烤肉香料粉、红烧酱料、新奥尔良浓香复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1、GB 15023 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.22 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.25 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.38 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.39 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.40 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.48 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.55 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.59 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.60 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.61 绵白糖应符合 GB/T 1445、GB 13104 的规定。
- 2.1.62 熟芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63 海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.64 柠檬片、小青柠应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.65 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.66 云粟籽粉（固态调味料）应符合 Q/YAQ 0002S（见附录 A）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	具有本产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，按标签所示食用方法熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味，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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	1.0（畜禽肾脏类产品）	GB 5009.15
	0.5（畜禽肝脏类产品）	
	0.1（其他产品）	
*铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.5（畜禽内脏类产品）	GB 5009.12
	0.3（其他产品）	
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
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂虫红（以胭脂红酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.08	GB 5009.288
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
注：*该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的产品检验。		

### 2.5 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；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：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/YAQ

云南澳宴奇食品有限公司企业标准

Q/YAQ 0002 S—2023

代替 Q/YAQ 0002 S-2022

固态调味料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010125 S- 2023

备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023 - 04 - 17 发布

2023 - 04 - 19 实施

云南澳宴奇食品有限公司 发布

Q/YAQ 0002 S—2023

## 前 言

我公司生产的固态调味料是以紫苏籽、糙米、薏苡仁、芫荽籽、植物油、八角、草果、茴香、孜然、花椒、白胡椒、辣椒等中的一种或其中几种为主要原料，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、鸡精、食用淀粉、食品添加剂等辅料，经原料分选、干燥或杀菌、粉碎（制粉）、调配、混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YAQ 0002 S-2022《固态调味料》。

本标准由云南澳宴奇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周靖雄。

省食品  
号: 53  
日期:

## 固态调味料

### 1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以紫苏籽、糙米、薏苡仁、芫荽籽、植物油、八角、草果、茴香、孜然、花椒、白胡椒、辣椒中的一种或其中几种为主要原料，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、鸡精、食用淀粉、食品添加剂等辅料，经原料分选、干燥或杀菌、粉碎（制粉）、调配、混合、包装等工艺制成的固态调味料。

### 2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

### 3 产品分类

根据产品食用方法不同分为：即食类、非即食类。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 八角、草果、茴香、孜然、花椒、白胡椒、辣椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 紫苏籽、糙米、芫荽籽、薏苡仁、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

全企业  
11  
年

Q/YAQ 0002 S—2023

表1 感官要求

项 目	感官要求	检验方法
滋味、气味、色泽	具有该产品特有的香味，气味纯正，无其它异味。	取适量样品于清洁白瓷盘中，在自然光线下目测，鼻嗅、口尝。
组织、形态	颗粒状和粉状的混合物	
杂 质	无明显外来杂质。	

## 4.3 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
水分/(g/100g) ≤	18.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	40.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g) ≤	6.0	GB 5009.4
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	35	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) ≥	0.1	GB 5009.235

标准备  
月

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.7 净含量

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

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

## 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶（袋），抽样数量为 12 袋（瓶），单瓶（袋）包装小于 200g 的抽 24 袋（瓶），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

产品需经公司检验部门逐批检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次。型式检验项目为本标准规定的所有项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任意一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥，不得与易污染物、有毒、有害、有异味，有腐蚀性的物质混运。搬运中应轻拿轻放，不得抛、摔、碰撞、挤压。

### 6.4 贮存

产品应贮于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生，具有防鼠、防虫、防蝇、防尘设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味易挥发的物品混放，离地离墙堆放，不得靠近热源，常温贮存。



## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、脂肪、皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、分割或不分割、绞碎或不绞碎，添加食用盐、海盐、白砂糖、绵白糖、味精、熟芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生碎、辣椒粉、大蒜粉（粒）、洋葱粉（粒）、姜粉（粒）、欧芹碎、白胡椒粉（碎）、黑胡椒粉（碎）、孜然粒、迷迭香碎、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香调味料、五香粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、黄酒、料酒、酿造酱油、红烧酱油、食醋、奥尔良腌料（复合调味料）、云粟籽粉（固态调味料）、安格斯肥牛调味汁、海盐黑胡椒碎、柠檬黑胡椒海盐、原味焗肉料、烤肉香料粉、红烧酱料、新奥尔良浓香复合调味料、复合调味料中的几种，添加或不添加生活饮用水、柠檬片、小青柠、木瓜蛋白酶、食用葡萄糖、食用淀粉、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、柑橘纤维、蛋清粉、食用植物油、调味油、辣椒油、蜂蜜、麦芽糊精、酵母抽提物、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、5'-呈味核苷酸二钠、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、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、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、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色、辣椒红、高粱红、甜菜红、胭脂虫红、食品用香精中的一种或几种，经配料、滚揉或腌制、成型或不成型、速冷或不速冷、包装、X 光检测、外包装、冷藏贮存而成的非即食冷藏预制调理肉制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封优选食品科技有限公司