



410463S-2024



正阳牧歌牛业有限公司企业标准

Q/ZMN 0001S-2024

冷冻预制调理肉制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

正阳牧歌牛业有限公司 发布

前 言

本标准由正阳牧歌牛业有限公司提出。

本标准由正阳牧歌牛业有限公司和甘肃祁连牧歌实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘钦春、王永亮。

本标准适用于以下公司：

甘肃祁连牧歌实业有限公司

地址：甘肃省张掖市甘州区张肃公路 19 公里处

正阳牧歌牛业有限公司

地址：河南省驻马店市正阳县先进制造业开发区鲁花大道食品加工产业园。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白、玉米淀粉、麦芽糊精中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理（清洗、修整、分切等）、腌制、包装、冷冻加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

根据原料不同产品可分为：冷冻预制调理畜禽肉制品、冷冻预制调理畜禽副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉、可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 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 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.11 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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	固体或具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，按食用方法熟制后，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45(畜禽内脏)	GB 5009.12
	≤ 0.15(除畜禽内脏以外的产品)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5(畜禽肝脏)	GB 5009.15
	≤ 1.0(畜禽肾脏)	
	≤ 0.1(除畜禽肝脏、畜禽肾脏以外的产品)	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg (仅限添加磷酸盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF1070 规定的方法测定。

2.5 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

农药残留量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留量应符合 GB 31650 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验规则

3.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

3.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为 10 袋，5 袋用于检验，5 袋用于留样。

3.3 出厂检验

3.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

3.3.2 出厂检验项目为感官要求、挥发性盐基氮、净含量为每批必检项目。

3.4 型式检验

3.4.1 在正常生产时，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

3.4.2 型式检验项目为 2.2~2.3 全部项目。

3.5 判定规则

3.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

3.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

4 标志、包装、运输、贮存

4.1 标志

产品标签应符合 GB7718 及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定

4.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 9683 的要求，封口严密，包装牢固。

4.3 运输

4.3.1 产品运输工具应能使产品温度低于 -15°C ，且清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

4.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

4.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在 -18°C 的冷藏库中，库温波动应保持在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 内，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为 18 个月。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白、玉米淀粉、麦芽糊精中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理（清洗、修整、分切等）、腌制、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正阳牧歌牛业有限公司

QB