

ICS 67.040  
CCS X 10

# T/XMSSAL

## 厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0115—2024

### 供厦食品 速冻调制肉制品

Food for Xiamen—Quick-frozen prepared meat products

2024 - 07 - 01 发布

2024 - 07 - 01 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市标准化与质量品牌协会、安井食品集团股份有限公司、厦门永圆食品有限公司、厦门如意三煲食品有限公司、厦门益和丰食品集团有限公司、厦门银祥肉制品有限公司、厦门宏旺味香食品有限公司、厦门绿进食品有限公司、厦门佰翔空厨食品有限公司、厦门市易佳佳食品有限公司、厦门陈纪乐肴居食品有限公司、厦门味华香食品有限公司、厦门工商旅游学校。

本文件主要起草人：余良、沈群红、林慧婷、李振良、高君宏（中国台湾）、蔡芯琪、吴珊、刘姗姗、陈江平、陈尧强、苏小虹、王朝、匡婷、林新萍、李钊茜、汪健州、白云、林清锋、徐继平、唐淑琼、杨章华、康素贞、蔡加坤、黄国华、左嘉龙、许晓春、黄义松。

# 供厦食品 速冻调制肉制品

## 1 范围

本文件规定了供厦食品速冻调制肉制品的术语和定义、分类、技术要求、标识、包装、运输、储存。本文件适用于以畜禽肉及其制品、畜禽副产品为主要原料制成的非即食速冻调制肉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- |               |                      |                           |
|---------------|----------------------|---------------------------|
| GB 2707       | 食品安全国家标准             | 鲜（冻）畜、禽产品                 |
| GB 2726       | 食品安全国家标准             | 熟肉制品                      |
| GB 2760       | 食品安全国家标准             | 食品添加剂使用标准                 |
| GB 2762       | 食品安全国家标准             | 食品中污染物限量                  |
| GB 2763       | 食品安全国家标准             | 食品中农药最大残留限量               |
| GB 2763.1     | 食品安全国家标准             | 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量 |
| GB 4789.2     | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 菌落总数测定           |
| GB 4789.3     | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 大肠菌群计数           |
| GB 4789.4     | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 沙门氏菌检验           |
| GB 4789.6     | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验       |
| GB 4789.10    | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验        |
| GB 4789.17    | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理     |
| GB 4789.30    | 食品安全国家标准             | 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验    |
| GB 5009.11    | 食品安全国家标准             | 食品中总砷及无机砷的测定              |
| GB 5009.12    | 食品安全国家标准             | 食品中铅的测定                   |
| GB 5009.15    | 食品安全国家标准             | 食品中镉的测定                   |
| GB 5009.17    | 食品安全国家标准             | 食品中总汞及有机汞的测定              |
| GB 5009.26    | 食品安全国家标准             | 食品中N-亚硝胺类化合物的测定           |
| GB 5009.27    | 食品安全国家标准             | 食品中苯并（a）芘的测定              |
| GB 5009.33    | 食品安全国家标准             | 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定            |
| GB 5009.35    | 食品安全国家标准             | 食品中合成着色剂的测定               |
| GB 5009.44    | 食品安全国家标准             | 食品中氯化物的测定                 |
| GB 5009.123   | 食品安全国家标准             | 食品中铬的测定                   |
| GB 5009.204   | 食品安全国家标准             | 食品中丙烯酰胺的测定                |
| GB 5009.227   | 食品安全国家标准             | 食品中过氧化值的测定                |
| GB 5009.228   | 食品安全国家标准             | 食品中挥发性盐基氮的测定              |
| GB 5749       | 生活饮用水卫生标准            |                           |
| GB 7718       | 食品安全国家标准             | 预包装食品标签通则                 |
| GB 19295-2021 | 食品安全国家标准             | 速冻面米与调制食品                 |
| GB/T 21317    | 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 | 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法       |
| GB 28050      | 食品安全国家标准             | 预包装食品营养标签通则               |
| GB 29921      | 食品安全国家标准             | 预包装食品中致病菌限量               |
| GB 31605      | 食品安全国家标准             | 食品冷链物流卫生规范                |
| GB 31650      | 食品安全国家标准             | 食品中兽药最大残留限量               |

- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量  
 GB 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱—串联质谱法  
 GB 31658.5 食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱—串联质谱法  
 NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品  
 SB/T 10379-2012 速冻调制食品

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **速冻调制肉制品 quick-frozen prepared meat products**

以鲜(冻)畜禽肉及其制品、畜禽副产品为主要原料,配以辅料(含食品添加剂),经调味制作加工,并采用速冻工艺(产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ),在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存、运输和销售的预包装食品。

[来源:SB/T 10379-2012, 3.1, 有修改]

#### 3.2

##### **生制品 frozen product without cooking**

冻结前未经加工成熟的非即食速冻预包装食品。

[来源:GB 19295-2021, 2.3, 有修改]

#### 3.3

##### **熟制品 cooked food before freezing**

冻结前经加工成熟的非即食速冻预包装食品。

[来源:GB 19295-2021, 2.4, 有修改]

### 4 分类

#### 4.1 按工艺

4.1.1 分为裹面类、肉糜类、菜肴类、汤料类。

4.1.2 裹面类:以畜禽肉及其制品、畜禽副产品为主要原料,经调制加工成型覆以裹面料,经油炸(或不油炸)、冷却(或不冷却)、速冻制成,如蒜香小排、雪花鸡排、香辣鸡米花等。

4.1.3 肉糜类:以畜禽肉及其制品、畜禽副产品为主要原料,经绞碎后配以调味料等辅料,经搅拌、乳化(或不乳化)、成型,熟制(或不熟制),冷却(或不冷却)、速冻制成,如肉丸、香肠等。

4.1.4 菜肴类:以畜禽肉及其制品、畜禽副产品为主要原料,配以调味料等辅料,经调制、速冻制成。按动物不同,又分为畜菜肴类、禽菜肴类,如速冻牛排、速冻原味鸡排等。

4.1.5 汤料类:以畜禽肉及其制品、畜禽副产品为主要原料,配以调味料等辅料制成汤料,经冷却、成型、速冻制成,如猪肚鸡汤、猪肚莲子汤等。

#### 4.2 按主要原料

4.2.1 分为畜禽肉类、内脏类。

4.2.2 畜禽肉类包括以畜禽肉、头、颈、翅、爪、蹄、尾、皮、骨为主要原料的产品。

4.2.3 内脏类按动物种类分为畜内脏类、禽内脏类,其中畜内脏类又分为牛羊内脏类、猪内脏类、其他畜内脏类。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料

5.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。不得使用病死、毒死或者死因不明的畜禽肉及其制品，不得使用未按规定进行检疫检验或者检疫检验不合格的肉、或者未经检验或者检验不合格的肉制品。不得使用混有可视病变淋巴结的肉。

5.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

## 5.2 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
组织状态	具有该品种应有的形态，外形完整，大小基本均匀，裹浆或调料均匀分布	在冻结状态下，取2袋以上样品置于洁净白瓷盘中，肉眼观察组织状态、色泽和杂质，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，用温开水漱口后，用鼻嗅、口尝、目测检查其感官要求
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味及滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	外表及内部均无肉眼可见杂质，无霉斑	

## 5.3 理化指标及检验方法

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	限量要求	检验方法	备注
丙烯酰胺 <sup>a</sup> / (mg/100g)	≤0.3	GB 5009.204	参考(EU) 2017/2158限量要求
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	采用GB 19295
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤10	GB 5009.228	采用NY/T 843, 严于GB 2707(15)
氯化物(以 NaCl 计) / (g/100g)	≤4.0	GB 5009.44	-

<sup>a</sup> 仅限于经油炸的裹面类，检测样本仅限米面部分。

## 5.4 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762及表3的要求。

表 3 污染物限量及检验方法

物质中文名称	限量要求	检验方法	备注
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11	采用GB 2762
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	畜禽肉类	≤0.10	采用NY/T 843, 严于GB 2762(0.3)
	牛羊内脏类	≤0.20	参照(EU) 2023-915, 严于GB 2762(0.5)
	猪内脏类	≤0.15	
	其他畜内脏类	≤0.5	采用GB 2762
	家禽内脏类	≤0.10	参照(EU) 2023-915, 严于GB 2762(0.5)
铬(以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 5009.123	采用GB 2762
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.05	GB 5009.17	采用NY/T 843

表3 污染物限量及检验方法（续）

物质中文名称	限量要求		检验方法	备注
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	畜禽肝脏类	≤0.5	GB 5009.15	采用GB 2762
	畜禽肾脏类	≤1.0		采用GB 2762
	其他	≤0.05		参照香港地区《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(第132V章), 严于GB 2762(0.1)
苯并芘 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤2.0		GB 5009.27	参照(EU)2023-915, 严于GB 2762(5.0)
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤3.0		GB 5009.26	采用GB 2762

<sup>a</sup> 仅适用于熏、烧、烤类制品。

### 5.5 农、兽药限量要求及检验方法

5.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 及国家有关规定。

5.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 的要求, 还应符合表 4 的要求。

表 4 兽药限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
土霉素/金霉素/四环素(单个或复合物)(μg/kg)	terramycin/ chlortetracycline/ tetracycline	≤100	GB/T 21317	采用NY/T 843, 严于GB 31650(200、600、1200)
氟苯尼考(μg/kg)	florfenicol	≤100	GB 31658.5	采用NY/T 843, 严于GB 31650(100~3000)
氯霉素	chloramphenicol	不得检出	GB 31658.2	采用整顿办函(2011)1号

### 5.6 食品添加剂限量及检验方法

5.6.1 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 及国家有关规定, 食品添加剂的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

5.6.2 食品添加剂重点检测项目见附录 A。

### 5.7 微生物限量及检验方法

熟制品应符合表5的要求。

表 5 微生物限量及检验方法

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2	采用GB 2726
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3	
沙门氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4	采用GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30	
金黄色葡萄球菌/(CFU/25g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10	
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> /(CFU/25g)	5	0	0	-	GB 4789.6	

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.17 执行。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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。

<sup>b</sup> 仅限速冻牛肉熟制品。

## 6 标识、包装、运输、储存

### 6.1 标识

应符合GB 7718、GB 28050的规定，并注明畜禽肉及其制品或畜禽副产品质量占产品配料的百分比、速冻、非即食、生制品或熟制品，以及储存条件和食用方法。

### 6.2 包装

6.2.1 应符合相关国家或行业标准的规定，要求清洁、无毒且耐低温（冷冻）。

6.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。

### 6.3 运输、储存

产品的运输、贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。冷链物流过程还应符合GB 31605的相关规定。

附 录 A  
(规范性)  
食品添加剂重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目及其限量见表 A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目及其限量

项目	限量要求	检验方法	依据
亚硝酸盐（残留量以亚硝酸钠计） <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤30	GB 5009.33	GB 2760
柠檬黄	不得使用	GB 5009.35	GB 2760
日落黄	不得使用	GB 5009.35	GB 2760
诱惑红 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤0.05	GB 5009.35	GB 2760
胭脂红 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤0.025	GB 5009.35	GB 2760
<sup>a</sup> 限速冻熟制调制肉制品。 <sup>b</sup> 仅适用于含可食动物肠衣产品的可食肠衣部分。			



### 参 考 文 献

- [1] 食品安全监督抽检实施细则（2024年版）
  - [2] 《食品、添加剂等标准》（昭和34年厚生省第370号通知）
  - [3] 台湾地区《食品添加物使用范围及限量暨规格标准》
  - [4] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
  - [5] 香港地区《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）
  - [6] 香港地区《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（第132V章）
  - [7] （EU）2023/915 欧盟委员会法规 关于食品中某些污染物的最大含量并废除法规-（EC）-No-18812006
  - [8] T/AHFIA 044-2020 速冻调制肉制品
  - [9] （EU）2017/2158 欧盟关于丙烯酰胺的法案 为减少食品中丙烯酰胺的存在制定缓解措施和基准水平
-