

扫二维码下载电子版



Q/JLWT

吉林省王铁牛食品有限公司企业标准

Q/JLWT0002S-2022

速冻调制食品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLWT0002S-2022
备案号	223508S-2022
有效期限	2022年09月26日至2025年09月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-09-02 发布

2022-09-02 实施

吉林省王铁牛食品有限公司 发布

速冻调制食品

1 范围

本标准适用于以牛杂、羊杂、毛肚叶、毛肚丝、千层肚、鸭肠、鹅肠、牛黄喉、猪黄喉、牛头肉、牛蹄、羊脸、猪大肠、猪肚、羊蹄中的一种或多种为主要原料，添加或不添加饮用水、食用盐、食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、葡萄糖酸钠），经熟制、分割、速冻、包装等工艺制成的速冻食品类-速冻调制食品。

2 规范性引用文件

下列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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886. 4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886. 320	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钠
GB 1886. 335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886. 339	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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. 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. 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 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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. 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. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8863	速冻食品技术规程
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 牛杂、羊杂、毛肚叶、毛肚丝、千层肚、鸭肠、鹅肠、牛黄喉、猪黄喉、牛头肉、牛蹄、羊脸、猪大肠、猪肚、羊蹄应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.5 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.7 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	标准号	要 求	检验方法
色泽	浅褐色或具有熟肉制品该有的色泽		取适量试样置于白瓷盘
组织形态	片状或不规则形状		内，自然光下目测色泽、
滋、气味	肉制品加工的香味，无异味		形态、杂质，用鼻嗅其气
杂质	无肉眼可见外来杂质		味，口尝其滋味

3.3 污染物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

表 3 续 微生物限量

项 目		限 量				检验方法
菌落总数, cfu/g	≤	10 ⁴				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/100g	≤	10				GB 4789. 3
致病菌指标		采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
		n	c	m	M	
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌		5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10 第二法
注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。						

3.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

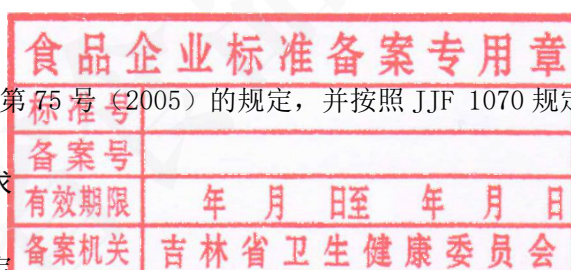
品 种	使用功能	使用量（g/kg）	残留量	检验方法
三聚磷酸钠	稳定剂	≤5.0	—	GB 1886. 335
焦磷酸钠	稳定剂	≤5.0	—	GB 1886. 339
六偏磷酸钠	稳定剂	≤5.0	—	GB 1886. 4
葡萄糖酸钠	酸度添加剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg，样品分为两份，一份用于检验，一份用于备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：速冻调制食品

配料表（原料）：（牛杂、羊杂、毛肚叶、毛肚丝、千层肚、鸭肠、鹅肠、牛黄喉、猪黄喉、牛头肉、牛蹄、羊脸、猪大肠、猪肚、羊蹄）中的一种或多种为原料、添加或不添加饮用水、食用盐、食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、葡萄糖酸钠）

净含量/规格：依据市场需要而定

生产者的名称：吉林省王铁牛食品有限公司

地址：吉林省德惠市惠发街世巨永存二道哈塘屯

联系方式：

生产日期：见喷码

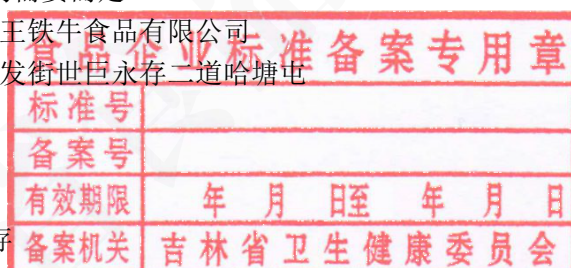
保质期：12 个月

贮存条件：-18℃下贮存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLWT0002S

其他需要标示的内容：



7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	755 千焦	9%
蛋白质	28.4 克	47%
脂肪	6.7 克	11%
碳水化合物	1.4 克	5%
钠	60 毫克	3%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。
销售包装应符合GB 23350的规定。
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 贮存和运输

产品贮存于-18℃冷库或冰柜。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运、混存。

10 保质期

保质期为 12 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会