



413009S-2017



郑州雨虹食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2017

速冻肉制品

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

郑州雨虹食品有限公司 发布

前 言

标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州雨虹食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李辰雨。

H N

Q B

速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以鲜冻肉（猪肉、鸡肉、牛肉、兔肉）、八角、花椒、小茴香、肉桂、香叶、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、酵母抽提物、食品添加剂（麦芽酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠、（猪、鸡、牛、兔）肉味香精）其中一种或几种为原料，经解冻、清洗、腌制、卤制、冷却、包装、杀菌、速冻加工制成的速冻肉制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜冻猪肉应符合GB 9959.1和GB 2707的规定。
- 2.1.2 鲜冻鸡肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.3 鲜冻兔肉应符合GB/T 17239和GB 2707的规定。
- 2.1.4 鲜冻牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.5 八角、花椒、小茴香、肉桂、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.12 （猪、鸡、牛）肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
氯化物, g/100g	≤ 10	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
双乙酸钠, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.277

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762

同一功能的防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅用于速冻牛肉

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留量应符合 GB 2763 的规定、兽药残留限量应符合国家相关标准规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、氯化物、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肉（猪肉、鸡肉、牛肉、兔肉）、八角、花椒、小茴香、肉桂、香叶、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、酵母抽提物、食品添加剂（麦芽酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠、（猪、鸡、牛、兔）肉味香精）其中一种或几种为原料，经解冻、清洗、腌制、卤制、冷却、包装、杀菌、速冻加工制成的速冻肉制品。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，参照《GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州雨虹食品有限公司

2017年11月13日

QB