



413045S-2017



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0020S-2017

速冻火锅调理肉制品

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：陆学君、王会玲、王锐、李斐斐。

H N

Q B

速冻火锅调理肉制品

1 范围

本标准规定了速冻火锅调理肉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉、鱼糜、鸡皮、猪肉、猪皮中的部分或全部为主要原料，添加大豆蛋白、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用玉米淀粉、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用盐、白砂糖、味精、蒜粉、酪氨酸钠、葱、五香粉（八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒）、黄原胶、卡拉胶、红曲红、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）)、食用香精（鲜味香精、海鲜味香精、猪肉味香精、生姜味香精）、生活饮用水中的部分或全部，经斩拌、成型、热加工、冷却、切片（或不切片）、速冻、包装工艺加工制成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鱼糜应符合 SC/T 3702 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 猪肉、猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.9 葱应清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）)应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.21 食用香精（鲜味香精、海鲜味香精、猪肉味香精、生姜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 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		试验方法
	速冻鱼味卷	速冻肘花卷	
性状	呈圆柱状	呈圆片状	取适量试样置于洁净的白色盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，加热后品其滋味。
色泽	白色、夹心为灰色	外圈呈白色，内部呈淡红色	
气味	香气清淡、柔和		
滋味	咸淡适中，滋味鲜美、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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 3.5	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10, 000	100, 000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1, 000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编 制 说 明

本标准适用于以鸡肉、鱼糜、鸡皮、猪肉、猪皮中的部分或全部为主要原料，添加大豆蛋白、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用玉米淀粉、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用盐、白砂糖、味精、蒜粉、酪氨酸钠、葱、五香粉（八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒）、黄原胶、卡拉胶、红曲红、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）)、食用香精（鲜味香精、海鲜味香精、猪肉味香精、生姜味香精）、生活饮用水中的部分或全部，经斩拌、成型、热加工、冷却、切片（或不切片）、速冻、包装工艺加工制成的产品。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南众品食业股份有限公司