



410805S-2018



商丘德邦清真食品有限公司企业标准

Q/SDS 0001S-2018

---

# 冷冻预制调理肉制品

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

---

商丘德邦清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘德邦清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金德意。

本标准自发布实施日起替代Q/SDS 0001S-2017（备案号：411678S-2017，2017-07-24发布实施）。

H N

Q B

# 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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）牛板筋、鲜（冻）羊板筋、鲜（冻）羊眼、鲜（冻）牛肚、鲜（冻）鸭肠、鲜（冻）鹅肠为原料，经解冻、清洗、修整、分割或不分割，加入复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、食用盐、味精、乙基麦芽酚、洋葱粉、孜然粉、芝麻中的一种或多种，经腌制、滚揉或不滚揉、整理、塑形或不塑形、分切或切片或切块或切段、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻预制调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.2 鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）牛板筋、鲜（冻）羊板筋、鲜（冻）羊眼、鲜（冻）牛肚、鲜（冻）鸭肠、鲜（冻）鹅肠应符合 GB 2707 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 洋葱粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有产品应有性状	从样品中取 100g，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，
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	把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味
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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)*, mg/kg	≤ 0.4	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

\*总砷的指标严于食品安全国家标准

### 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的卫生要求。

### 2.6 其它要求

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, 农药残留限量应符合 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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

冷冻预制调理肉制品是以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）牛板筋、鲜（冻）羊板筋、鲜（冻）羊眼、鲜（冻）牛肚、鲜（冻）鸭肠、鲜（冻）鹅肠为原料，经解冻、清洗、修整、分割或不分割，加入复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、食用盐、味精、乙基麦芽酚、洋葱粉、孜然粉、芝麻中的一种或多种，经腌制、滚揉或不滚揉、整理、塑形或不塑形、分切或切片或切块或切段、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的。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 SB/T 10379 《速冻调制食品》、GB 2707 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘德邦清真食品有限公司