



411423S-2026



河南盛悦家食品有限公司企业标准

Q/HSYJ 0001S-2026

预制肉制品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

河南盛悦家食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛悦家食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南盛悦家食品有限公司。

本标准主要起草人：左可垒、陈素云、杜伯强。

H N

Q B

预制肉制品

1 范围

本标准规定了预制肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肝脏、肠、耳、舌、心、肚、骨、皮）中的一种或几种，经解冻或不解冻，经预处理、修割，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、柠檬、植物油、酿造酱、酿造食醋、香辛料（粉）（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，添加或不添加大豆分离蛋白、食用淀粉、黄酒、料酒、酿造酱油、酵母提取物中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸、抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、乳酸链球菌素、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种，含或者不含碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种）、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经配料、腌制或不腌制、预煮或不预煮（未熟制）、脱骨或不脱骨、冷却或不冷却、包装、冷冻或冷藏加工而成的非即食预制肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 柠檬应洁净，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.18 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.30 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 复配磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，所取样品经熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

2.3 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	≤ 15.0	GB 5009.228
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽内脏制品) 0.3 (其他)	GB 5009.12
*总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽肝脏制品) 0.1 (其他)	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该添加剂的产品检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、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

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肝脏、肠、耳、舌、心、肚、骨、皮）中的一种或几种，经解冻或不解冻，经预处理、修割，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、柠檬、植物油、酿造酱、酿造食醋、香辛料（粉）（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，添加或不添加大豆分离蛋白、食用淀粉、黄酒、料酒、酿造酱油、酵母提取物中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸、抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、乳酸链球菌素、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种，含或者不含碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种）、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经配料、腌制或不腌制、预煮或不预煮（未熟制）、脱骨或不脱骨、冷却或不冷却、包装、冷冻或冷藏加工而成的非即食预制肉制品。

本标准根据《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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盛悦家食品有限公司

QB