



411455S-2026

1.1.1.1.1.3



河南壹德实业有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2026

预制畜禽肉制品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

河南壹德实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南壹德实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南壹德实业有限公司。

本文件主要起草人：彭冰、刘明慧、李雅芬、张洛宾。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0001S-2025。

H N

Q B

预制畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了预制畜禽肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜、禽副产品（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、牛大肚、牛心管、牛大肠、牛小肠、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛皱胃、牛鞭、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、牛骨髓、猪肚、猪腰、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、猪心管、猪肝、猪肺、猪腰、猪心、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、鸭肠、鸭胗、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭血、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭喉管、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪、鸡翅、鸡翅尖、鸡肝、鸡舌、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮（未经熟制）或不预煮，添加或不添加食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料[孜然、花椒、八角、小茴香、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、姜、香椿、葱、蒜、黄栀子、茶叶]中的一种或几种，添加或不添加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸四钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、酶制剂（木瓜蛋白酶）酸度调节剂[碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]、抗氧化剂（D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种），添加或不添加高粱红、甜菜红色，经浸泡、分割或不分割、串制或不串制、内包装、冷藏或速冻或冷冻、外包装而成的非即食预制畜禽肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）或干制或盐渍的畜、禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 干制畜副产品、禽副产品应清洁、卫生、无污染，应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.3 盐渍畜副产品、禽副产品应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.10 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.18 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.22 大葱、花椒、生姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，目测其色泽、状态、杂质，鼻嗅其气味，煮熟后品尝滋味。
滋味、气味	具有该品种产品固有的气味和滋味，无酸败、无异味	
状态	具有该品种产品固有的组织状态	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	0.40（仅限内脏制品）	GB 5009.12
	0.25（其他）	

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜、禽副产品（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、牛大肚、牛心管、牛大肠、牛小肠、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛皱胃、牛鞭、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、牛骨髓、猪肚、猪腰、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、猪心管、猪肝、猪肺、猪腰、猪心、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、鸭肠、鸭胗、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭血、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭喉管、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪、鸡翅、鸡翅尖、鸡肝、鸡舌、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮（未经熟制）或不预煮，添加或不添加食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料[孜然、花椒、八角、小茴香、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、姜、香椿、葱、蒜、黄栀子、茶叶]中的一种或几种，添加或不添加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸四钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、酶制剂（木瓜蛋白酶）酸度调节剂[碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]、抗氧化剂（D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种），添加或不添加高粱红、甜菜红色，经浸泡、分割或不分割、串制或不串制、内包装、冷藏或速冻或冷冻、外包装而成的非即食预制畜禽肉制品。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南壹德实业有限公司