

ICS

Q/HHSP

广西汇华食品有限责任公司企业标准

Q/HHSP 0002S—2024

预制调理肉制品

2024-03-28 发布

2024-04-22 实施

广西汇华食品有限责任公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西汇华食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：吴锡越、胡加悦。

本文件于2024年03月28日发布，2024年04月22日实施。

预制调理肉制品

1 范围

本文件规定了预制调理肉制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）及鲜（冻）畜禽副产品[畜类（牛、羊、猪）的脚、耳朵、内脏和禽类（鸡、鸭、鹅）的头、颈、翅膀、脚（爪）、内脏]为主要原料，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酱油、复合调味料、复合香辛料、小苏打中的一种或多种辅料，经预处理、调理、包装后入库冷藏或冷冻后包装（或包装后冷冻）再入库冻藏等工艺加工制成的非即食预制调理肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制调理肉制品

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经清洗、分割、修整等初加工后，添加其他原辅料、调味品和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，未经熟制的非即食预包装肉制品，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输和销售。

3.2

冷冻预制调理肉制品

按冷冻工艺加工，并在冷冻条件下贮存、运输、销售的预制调理肉制品。

3.3

冷藏预制调理肉制品

按冷冻或冷藏工艺加工，并在冷冻或冷藏条件下贮存、运输，在冷藏条件下销售的预制调理肉制品。

4 产品分类

4.1 根据加工工艺可分为冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品。

4.2 根据主要原料的不同分为若干个畜禽产品品种，具体产品名称及配料以产品标签标示为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽副产品[畜类（牛、羊、猪）的脚、耳朵、内脏和禽类（鸡、鸭、鹅）的头、颈、翅膀、脚（爪）、内脏]

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.4 味精

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

5.1.5 酱油

应符合GB/T 18186的规定。

5.1.6 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

5.1.7 复合香辛料

应符合GB/T 15691、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.8 小苏打（碳酸氢钠）

应符合GB 1886.2的规定。

5.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态
气味和滋味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味、异嗅
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤ 10.0
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25

表2 理化指标(续)

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	
肉制品(畜禽内脏制品除外)	≤ 0.3
畜禽内脏制品	≤ 0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	
肉及肉制品(畜禽内脏及其制品除外)	≤ 0.1
畜禽肝脏及其制品	≤ 0.5
畜禽肾脏及其制品	≤ 1.0
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.8
N-二甲基亚硝胺($\mu\text{g/kg}$)	≤ 3.0
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定
兽药最大残留限量	符合 GB 31650 的规定

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—
注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				
注2: 致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观测其组织形态、色泽和杂质。按产品包装或标签上标明的食用方法熟制后嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 样品处理

将适量样品去除包装后，待样品微波解冻或自然解冻[放入容器中，由容器底部通入室温（温度＜30℃）的流动水中，冷冻品至冰全部融化为止]后取样检测。

8.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.6 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.7 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.9 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

8.2.10 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.11 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.2.12 兽药最大残留

按国家规定的检测方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

8.3.2 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

8.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

8.3.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行至少一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

9.6 判定原则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样进行复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；应标示非即食等提示信息以及烹调方法等内容。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求，外箱还应标注贮存条件。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关安全标准，冷藏预制调理肉制品的厢内温度应保持 7℃以下，产品中心温度应在 10℃以下，冷冻预制调理肉制品的厢内温度应保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.4 贮存

10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

10.4.2 冷藏预制调理肉制品应在 4℃以下贮存，冷冻预制调理肉制品应在-18℃以下贮存。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，在0℃~4℃冷藏产品保质期为7天，在-5℃~-10℃产品保质期为3个月，冷冻产品保质期为12个月。