

# Q/HQSP

## 桂林市惠群食品有限公司企业标准

Q/HQSP 0001S—2024

### 预制调理肉制品

2024-07-15 发布

2024-07-31 实施

## 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。

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。

本文件由桂林市惠群食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：桂林市惠群食品有限公司。

本文件主要起草人：唐树强、黄在基。

# 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3.1定义的产品。

## 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 1355 小麦粉  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
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 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 5009.26 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 20883 麦芽糖  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
SB/T 10416 调味料酒

## 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）畜禽肉及其副产品中一种或多种为主要原料，添加（或不添加）冰水、小麦粉、玉米变性淀粉、复合淀粉、食用油、麦芽糖、食品添加剂、香辛料、料酒及其他调味料中的部分或全部为辅料，经预处理、配料（或不配料）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、切分（或不切分）、穿串（或不穿串）、上浆（或不上浆）、裹粉（或不裹粉）、热加工（或不热加工）、冷却（或不冷却）、冷水泡发（或不冷水泡发）、冻结（或不冻结）、包装等工艺加工制成，并在低温条件下（冷藏或冷冻）贮存、运输和销售，需烹饪后食用的非即食类生肉制品。

注：冰水为企业自行制备或外购。

## 4 产品分类

### 4.1 按贮存、运输和销售温度

产品分为两类，即：冷藏预制调理肉制品（0℃~4℃）、冷冻预制调理肉制品（≤-18℃）。

### 4.2 按原料成分

根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

#### 5.1.1 畜禽肉及其副产品

应符合GB 2707的规定。

#### 5.1.2 小麦粉

应符合GB/T 1355的要求。

#### 5.1.3 食用油（食用植物油、食用动物油脂）

食用植物油应符合GB 2716的规定；食用动物油脂应符合GB 10146的规定。

#### 5.1.4 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

#### 5.1.5 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

#### 5.1.6 冰水、玉米变性淀粉、复合淀粉、调味料（除料酒外）

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

### 5.1.7 香辛料

应为GB/T 12729.1中所列的物质（罂粟种子除外），或为符合国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单。应质好、清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

注：如干辣椒、八角、小茴香、桂皮、花椒、甘草、胡椒、丁香、月桂叶、大蒜、姜、葱、紫苏、山奈（沙姜）、草果、砂仁、橘皮（陈皮）、肉豆蔻、高良姜、香茅、薄荷等。

### 5.1.8 加工用水

应符合GB 5749的要求。

### 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    | 具有本品应有的色泽        |
| 组织形态  | 具有本品应有的组织形态，无霉斑  |
| 滋味与气味 | 具有本品应有的气味和滋味，无异味 |
| 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                    |        |
|--|-----------------------|--------|
|  | 畜禽肉制品                 | 畜禽内脏制品 |
| 氯化物（以NaCl计），g/100g                                 | ≤                     | 10.0   |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                                  | ≤                     | 0.25   |
| 铅（以Pb计），mg/kg                                      | ≤                     | 0.3    |
| 镉（以Cd计），mg/kg                                      | ≤                     | 0.1    |
| 总砷（以As计），mg/kg                                     | ≤                     | 0.4    |
| 铬（以Cr计），mg/kg                                      | ≤                     | 1.0    |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg                                     | ≤                     | 3.0    |
| 其他污染物限量  | 应符合GB 2762的规定         |        |
| 农药最大残留限量   | 应符合GB 2763的规定         |        |
| 兽药残留限量   | 应符合GB 31650及国家有关公告的规定 |        |
| <sup>a</sup> 仅限于畜禽肝脏制品。<br><sup>b</sup> 仅限于畜禽肾脏制品。 |                       |        |

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的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

取适量样品置于洁净透明烧杯中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 8.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 8.2.4 镉

按 GB5009.15 规定的方法测定。

#### 8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 8.2.7 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

#### 8.2.8 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.2.9 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

### 8.2.10 兽药残留限量

按GB 31650及国家有关公告规定的方法测定。

## 8.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 9.2 抽样方法和数量

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。所抽样品分成2份,1份检验,1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验,经检验合格后,附有合格证方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目:感官要求、氯化物、过氧化值、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更换设备或停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 产品质量不稳定或新产品试制鉴定时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为5.2、5.3和6.2规定的项目。

### 9.5 判定原则

9.5.1 检验项目全部符合本文件要求时,判定该批产品为合格。

9.5.2 项目检验结果若有不符合本文件要求时,可从同批产品中加倍抽样复检,如复检结果符合本文件要求时,则判定该批产品为合格;如复检结果仍有不符合本文件要求时,则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合GB 7718和GB 28050的规定,并注明速冻、生制、非即食,以及贮存

方式、运输方式、销售方式、食用方法。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装后，每箱总重量不得少于总净重。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

## 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。

10.3.2 运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运，不得日晒雨淋、受潮。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.3 产品应冷链运输，冷藏温度应控制在（0~4）℃或冷冻温度应控制在（≤-18℃），温度波动应控制在 2℃以内。

## 10.4 贮存

10.4.1 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内，并有防鼠、防尘、防蝇设施；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

10.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。堆放时应离地离墙，间隔距离应符合国家相关规定。

10.4.3 应按生产日期分类存放，先进先出。

10.4.4 产品应冷链贮存，冷藏温度应控制在（0~4）℃或冷冻温度应控制在（≤-18℃），温度波动应控制在 2℃以内。

## 10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品保质期应以产品标签标示为准。

---