

ICS

Q/CMSP

广西创美生活供应链管理有限责任公司企业标准

Q/CMSP 0007S—2024



冷冻预制调理肉类制品（非即食）

食品安全企业标准备案号
450052 S-2024
有效期至 2029 年 01 月 11 日

2024-01-01 发布

2024-01-15 实施

广西创美生活供应链管理有限责任公司 发布



前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

请注意本文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。

本文件由广西创美生活供应链管理有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈怡，黄教。

本文件于2024年01月01日发布，2024年01月15日实施。

冷冻预制调理肉类制品（非即食）

1 范围

本文件规定了冷冻预制调理肉类制品（非即食）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（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）为主要原料，添加或不添加一种或多种辅料（饮用水、食糖、食用淀粉、小麦粉、大豆粉、食用油、黄油、酱油及老抽、食醋、料酒、食用盐、味精、酿造酱类、复合调味料、水产调味品、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、咖喱粉、新奥尔良腌料调味料及其他调味品、香辛料及粉、香辛料油、香辛料酱、食品添加剂及食品香精香料、复配食品添加剂、其他辅料等），经解冻（或不解冻）、清洗、分切、腌制或不腌制、包装、冷冻（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）等工艺制成的，需熟制后食用的冷冻预制调理肉类制品。

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 1355	小麦粉	
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2713	食品安全国家标准	淀粉制品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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

GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷的测定
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 5009.123	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 5009.228	食品安全国家标准	食品中挥发性盐基氮的测定
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 10133	食品安全国家标准	水产调味品
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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 16869	鲜、冻禽产品	
GB/T 18186	酿造酱油	
GB/T 18187	酿造食醋	
GB/T 22266	咖喱粉	
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 20886.2	酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品	
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
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
LS/T 3217	人造奶油(人造黄油)	
SB/T 10371	鸡精调味料	
SB/T 10415	鸡粉调味料	
SB/T 10416	调味料酒	

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据产品的原料不同分为若干个产品品种,具体产品品种的产品名称和具体配料以产品标签标示为准。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 鲜（冻）畜、禽肉产品

应经卫生检验检疫合格，并应符合GB 2707和GB 16869的规定，不得使用非经屠宰死亡的畜肉及非食用性原料。

5.1.2 饮用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.4 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.5 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

5.1.6 食用油

应符合GB 2716和GB 10146的规定。

5.1.7 黄油

应符合LS/T 3217的规定。

5.1.8 酱油及老抽

应符合GB 2717、GB/T 18186的规定。

5.1.9 食醋

应符合GB 2719、GB/T 18187的规定。

5.1.10 料酒

应符合SB/T 10416、国家相关标准及经备案有效的企业标准的规定。

5.1.11 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.12 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.13 酿造酱类

应符合GB 2718的规定。

5.1.14 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

5.1.15 水产调味料

应符合GB 10133的规定。

5.1.16 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.17 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415的规定。

5.1.18 酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2的规定。

5.1.19 咖喱粉

应符合GB/T 22266的规定。

5.1.20 香辛料及粉

应无霉变、无腐烂、无虫蛀、无杂质，符合GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.21 新奥尔良腌料调味料、其他调味品、其他调味酱、香辛料油、香辛料酱、大豆粉、其他辅料

应符合其质量安全标准的规定，应使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业生产的产品。

5.1.22 食品添加剂及食品香精香料

应符合国家应该标准的规定。

5.1.23 复配食品添加剂

应符合GB 26687的规定。

5.1.24 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应该符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	具有该品种应有的形态。
色 泽	具有该品种应有的色泽
滋味气味	具有该品种应有滋味和气味，无异味、无异嗅；熟制后口尝鲜香味美，无异味、无异嗅。
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15
铅(以Pb计) ^a /(mg/kg)	≤ 0.3 (0.2)
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以Hg计) ^a /(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0
N-二甲基亚硝胺 ^b /(μg/kg)	≤ 3.0
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的规定及国家有关规定和公告
^a 括号中限值仅适用于无腌制工艺的产品。	
^b 仅适用于有腌制工艺的产品。	

5.4 微生物限量

应该符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
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的检验。				

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 试验方法

8.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，自然光线下，用目测检查组织形态、色泽，然后用餐刀切开，观测组织、杂质；按产品标识的烹饪方法熟制后，品尝其滋味，用鼻闻其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228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GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.5 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.7 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

8.2.9 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

8.2.10 兽药残留限量

按GB 31650及国家有关规定和公告规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

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

8.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30定性检验规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 批次

以同一批量、同一生产日期生产的、包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样

每批产品随机抽抽样2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、过氧化值、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 及 6.2 要求的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目符合本文件要求时，判该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他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标准项时，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 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注烹饪方法。

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安全标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 净含量应符合国家相关标准。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输过程时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。运输过程温度应不高于-15℃。

10.4 贮存和保质期

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。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。贮存温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

10.4.3 在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完好条件下，产品保质期以产品包装标签明示为准。
