

Q/PDJ

普洱大当家餐饮有限公司企业标准

Q/PDJ 0001 S—2023

预制调理肉制品

云南省食品安全企业
备案号: 5308 0068 S
备案日期: 2023 年 07 月 18 日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0068 S—2023
备案日期: 2023 年 07 月 18 日

2023 - 07 - 18 发布

2023 - 07 - 28 实施

普洱大当家餐饮有限公司 发布

前 言

我公司生产的预制调理肉制品是指以畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加（或不添加）其他原料、辅料、调味品和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，未经熟制的非即食肉制品，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输和销售的产品。根据相关法律法规的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱大当家餐饮有限公司提出并解释。

本标准由普洱大当家餐饮有限公司起草。

本标准主要起草人：普朴

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、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输、销售。

本文件适用于以畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加或不添加其他原料、辅料、调味品和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，未经熟制的非即食肉制品，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输和销售的产品。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

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

预制调理肉制品，是指以畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加或不添加其他原料、辅料、调味品和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，未经熟制的非即食肉制品，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输和销售。

3.2 冷藏

经包装后，产品在(0℃-4℃)温度条件下贮存的温度控制。

3.3 冷冻

经调理加工后，产品经冻结处理，使产品中心温度降到-18℃以下。

3.4 冻藏

经包装后，产品在≤-18℃的温度条件下贮存的温度控制。

4 产品分类

4.1 冷藏预制调理肉类

以畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、切片(条)、或绞碎、斩拌、乳化等制作工序，添加（或不添加）其他原料、辅料、调味品和食品添加剂等，经调理、冷却、包装、冷藏制成的冷藏预制调理肉类。

4.2 冷冻预制调理肉类

示准备

- 202

7月18

以畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、切片(条)、或绞碎、斩拌、乳化等制作工序，添加或不添加其他原料、辅料、调味品和食品添加剂等，经调理、冷冻或不冷冻，包装、冻藏制成的冷冻预制调理肉类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 食用动物油脂：应符合GB 10146 的规定
- 5.1.3 食用盐：应符合GB 2721的规定
- 5.1.4 草果：GH/T 1366的规定
- 5.1.5 生产用水：应符合GB 5749 的规定。
- 5.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

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
组织形态	具有该产品应有的组织形态，裹浆或调味料均匀分布	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察组织形态、色泽和有无杂质情况。按产品包装或标签上标明的食用方法进行熟制后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有气味和滋味，无异味	
杂 质	外表及内部无肉眼可见杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(%) ≤	4.0	GB 5009.44

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
铅（以Pb计），mg/kg （内脏）	0.48	GB 5009.12

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 兽药残留限量

应符合GB 31650及国家有关规定和公告。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5.8 食品添加剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应分别符合GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 20799的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品不少于10个最小包装。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验与型式检验。

6.3.1 出厂检验

产品出厂前应由公司检验部门按本标准规定逐批进行检验，经检验合格并签发产品合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.3.2 型式检验

一般情况下，型式检验每年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一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。



6.4 判定规则

产品检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。检验结果任何有一项不合格，允许从该批次产品中加倍随机抽样对该项目复检一次，以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、贮存、运输、销售

7.1 标志、标签

7.1.1 产品预包装标签和标志除应符合GB 7718、GB 28050及国家有关规定外，还应标示非即食等提示信息以及烹调方法等内容。

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

7.3 贮存

7.3.1 产品应贮存于清洁、卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

7.3.2 冷藏预制调理肉类应贮存于 0℃-4℃的冷藏库内。

7.3.3 冷冻预制调理肉类应贮存于≤-18℃的冷冻库内。

7.4 运输

7.4.1 运输车辆应保持清洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4.2 冷藏预制调理肉类运输车厢厢内温度应控制在 0℃-4℃。

7.4.3 冷冻预制调理肉类运输车厢厢内温度应控制在≤-15℃。

7.5 销售

7.5.1 冷藏预制调理肉类应在冷藏柜内销售，冷藏柜温度应控制在0℃-4℃。

7.5.1 冷冻预制调理肉类应在低温冷冻柜内销售，低温冷冻柜温度应控制在≤-15℃。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 6 月 10 日至 2023 年 6 月 18 日 在 思茅区质量技术监督所公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023 年 6 月 21 日

普朴

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 6 月 21 日