

冷冻预制调理肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050023S-2023
备案日期: 2023年10月16日

云南省食
备案号
备案日期

2023 - 10 - 16 发布

2023 - 10 - 22 实施

云南保山山土食品加工有限公司 发 布

Q/BST 0001S—2023

前 言

我公司生产的冷冻预制调理肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）及其副产品为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、修整、切制、添加或不添加食用盐、辣椒粉、香辛料、食品添加剂等辅料、腌制、煮制、冷却、包装、冷冻等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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。

本标准由云南保山山土食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王连武、罗建兵。

冷冻预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）及其副产品为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、修整、切制、添加或不添加食用盐、辣椒粉、香辛料、食品添加剂等辅料、腌制、煮制、冷却、包装、冷冻等工艺加工制成的冷冻预制调理肉制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）及其副产品等：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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
色泽	具有相应产品应有的色泽。	取适量品种置于洁净器皿中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味、无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
-----	-----	------

表2（续）

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物指标

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 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.24（肉及肉制品） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12

3.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3.6 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次、同一工艺生产的同一规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

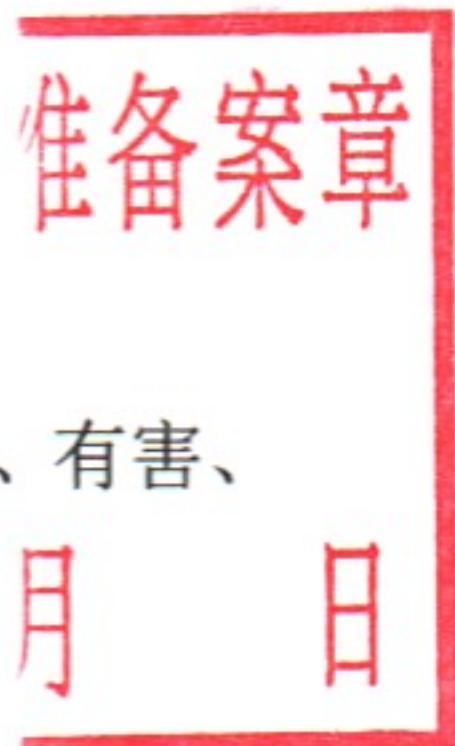
产品包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；运输产品的车辆箱内温度应控制在-18℃以下。

5.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下的冷库内；离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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《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 9 月 22 日至 2023 年 10 月 16 日在 企业标准信息公共服务平台 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 10 月 16 日

罗建兵

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 16 日