

Q/KSY

昆明五华区尚元食品有限公司企业标准

Q/KSY 0001 S—2023

冷冻（藏）预制调理肉类

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010416 S- 2023

备案日期: 2023 年 10 月 08 日

2023-10-08 发布

2023-10-10 实施

昆明五华区尚元食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷冻（藏）预制调理肉类是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）副产品等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、酱油、食醋、味精、食用盐、鸡蛋、白酒、食糖、食用淀粉、香辛料、食品添加剂等辅料，经原料预处理、预煮（或不预煮）、清洗（或不清洗）、整形（或不整形）、拌料（或不拌料）、干燥（或不干燥）、穿串（或不穿串）、包装、冷冻（藏）等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中镉限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明五华区尚元食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林尚勇、陈娴、徐晶晶。

食品
号: 5
期:

冷冻（藏）预制调理肉类

1 范围

本标准规定了冷冻（藏）预制调理肉类的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及销售。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）副产品等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、酱油、食醋、味精、食用盐、鸡蛋、白酒、食糖、食用淀粉、香辛料、食品添加剂等辅料，经原料预处理、预煮（或不预煮）、清洗（或不清洗）、整形（或不整形）、拌料（或不拌料）、干燥（或不干燥）、穿串（或不穿串）、包装、冷冻（藏）等工艺加工制成的冷冻（藏）预制调理肉类。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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标准。

3.1 冷冻预制调理肉类

以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）副产品等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、酱油、食醋、味精、食用盐、鸡蛋、白酒、食糖、食用淀粉、香辛料、食品添加剂等辅料，经原料预处理、预煮（或不预煮）、清洗（或不清洗）、整形（或不整形）、拌料（或不拌料）、干燥（或不干燥）、穿串（或不穿串）、包装、冷冻（-18℃）等工艺加工制成，且在（-15℃）条件下运输和销售。

3.2 冷藏预制调理肉类

以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）副产品等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、酱油、食醋、味精、食用盐、鸡蛋、白酒、食糖、食用淀粉、香辛料、食品添加剂等辅料，经原料预处理、预煮（或不预煮）、清洗（或不清洗）、整形（或不整形）、拌料（或不拌料）、干燥（或不干燥）、穿串（或不穿串）、包装、冷藏（0℃-4℃）等工艺加工制成，且在（0℃-7℃）条件下运输和销售。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜禽肉、畜禽副产品：应符合 GB 2707 的规定。

- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		检验方法
	冷藏预制调理肉类	冷冻预制调理肉类	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态，包装良好	包装良好，冻结，有坚硬 度	取适量样品放入洁净白瓷盘 中，在自然光线下目视、鼻嗅。
色 泽	具有相应产品应有的色泽。		
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味、无异味。		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。		

4.3 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

4.4 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
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.08（肉及肉制品） 0.4（畜禽肝脏、肝脏制品） 0.8（畜禽肾脏、肾脏制品）	GB 5009.15

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 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20 kg，每批次抽样样品数量为4 kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 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；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；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。

6 标志、包装、运输、贮存

备案

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输冷冻预制调理肉类产品车辆的厢内温度应控制在 -15°C 以下；运输冷藏预制调理肉类产品车辆的厢内温度应控制在 0°C - 7°C 以下。

6.4 贮存

冷冻预制调理肉类产品应贮存于 -18°C 的冷冻库内；冷藏预制调理肉类产品应贮存于 0°C - 4°C 的冷藏库内；冷冻（藏）库温度一昼夜波动要求控制在 1°C 以内；冷冻（藏）库内应保持清洁卫生；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年08月28日至2023年09月04日在企业标准信息公共服务平台管理系统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08月28日

林尚勇

备案单位主要负责人（签字）

2023年08月28日