

# Q/XMG

## 云南小马哥食品有限公司企业标准

Q/XMG 0001 S—2025

### 预制调理肉制品

2025 - 12 - 19 发布

2025 - 12 - 21 实施

云南小马哥食品有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的预制调理肉制品是以畜禽肉中的一种或几种为主要原料，配以独立包装的水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、坚果制品、香辛料、食用油等调味料包中的一种或多种为辅料。经原辅料预处理、分切或不分切、配料或不配料、预煮或不预煮、预炸或不预炸、熟制或不熟制、冷却、配以独立调味料包、组合包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅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。

本标准由云南小马哥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李克平、马丽娟。



# 预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以畜禽肉中的一种或几种为主要原料，配以独立包装的水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、坚果制品、香辛料、食用油等调味料包中的一种或多种为辅料。经原辅料预处理、分切或不分切、配料或不配料、预煮或不预煮、预炸或不预炸、熟制或不熟制、冷却、配以独立调味料包、组合包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成的预制调理肉制品。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 及相关的食品标准和有关规定。。
- 3.1.2 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 及相关的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 及相关的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 食用菌制品：应符合 GB 7096 及相关的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.6 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.7 坚果制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 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正常色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
滋味、气味	具有相应产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

## 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
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g ≤	5.0	GB 5009.229

## 3.4 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 ≤	0.24（肉制品） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12

## 3.5 农药最大残留量限量

应符合GB 2763的规定。

## 3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

## 3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 3.8 微生物指标。

3.8.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.8.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 3.9 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。

## 3.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。



### 3.11 生产加工过程的卫生要求

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。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，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 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

5.3.1 常温运输：运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运，搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。



5.3.2 冷链运输：运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装、混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮，装卸时应轻搬、轻放。

#### 5.4 贮存

5.4.1 常温贮存：产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火，堆放时离地离墙，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

5.4.2 冷链贮存：原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分堆码整齐产品应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

云南小马哥食品有限公司



马丽娟

备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2015年12月19日

2015年12月19日