

备案号：QB64/0429S-2023

# Q/NPTY

## 宁夏平头羊冷鲜肉有限责任公司企业标准

Q/NPTY 0001S—2023

### 速冻调理肉（生制品）

2023-08-18发布

2023-08-18实施

宁夏平头羊冷鲜肉有限责任公司

发布

## 前 言

本标准卫生指标是按照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》确定。

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定起草。

本标准由宁夏平头羊冷鲜肉有限责任公司提出。

本标准由宁夏平头羊冷鲜肉有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：杨庆东。

本标准有效期五年。

# 速冻调理肉（生制品）

## 1 范围

本标准规定了速冻调理肉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以畜禽肉为原料，配以辣椒、食用盐、葱、姜、蒜、香辛料、食品添加剂等，经修剪、调理、穿串或不穿串、包装、速冻、冷藏等工艺制得的速冻调理肉（生制品）。

## 2 规范性引用文件

下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。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 畜禽肉应符合GB 2707的要求。
- 3.1.2 食用盐应符合GB/T 5461的要求。
- 3.1.3 香辛料应符合GB/T 15691的要求。
- 3.1.4 辣椒应符合GB/T 30382的要求。
- 3.1.5 葱、姜、蒜等其他原辅料应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 质量要求

3.2.1 感官指标要求应符合表1规定。

表 1 感官指标要求

项 目	要 求
形 态	具有该产品应有的形态
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织结构	符合该产品的组织要求
滋气味	具有该产品特有的滋气味

3.2.2 理化指标要求应符合表2规定。

表 2 理化指标要求

项 目	指 标
挥发性盐基氮, (mg/100g)	≤15.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.3
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤0.1

3.2.3 微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标要求

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	N	C	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>5</sup>
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
沙门氏菌/25g	5	0	0	—

a样品的采样和处理按GB4789.1执行

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标在正常光线下用目测和鼻嗅检验。
- 6.2 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.5 挥发性盐基氮按GB 5009.228规定方法检验。
- 6.6 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以同一批原料生产的产品为一批，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 在每批产品中按 GB/T 30642《食品抽样检验通用导则》规定方法抽取样品进行检验。
- 7.3 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、酸价、过氧化值。
  - 7.3.2 型式检验每年进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
    - c) 产品长期停产后恢复生产时；
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
    - e) 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.4 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格，不得复验，判为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应防止污染，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

### 8.4 贮存

应贮存在-18℃冷藏库内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放。

在上述条件下，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。

---