

备案号：QB64/0431S-2023

Q/DYSP

宁夏大一食品有限公司企业标准

Q/DYSP 0004S—2023

速冻调制系列食品

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

宁夏大一食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由宁夏大一食品有限公司提出。

本文件由宁夏大一食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：任松丽。

本文件有效期五年。

速冻调制系列食品

1 范围

本文件规定了速冻调制系列食品的产品分类、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。

本文件适用于以畜肉或禽肉或海产品等为主要原料，加入食用淀粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐、味精、时令蔬菜等辅料，以不同的配料组合，经原料验收、清洗精选、配料、腌制、包装、高温杀菌（蒸煮）、冷却、速冻（食品中心温度达到 -18°C 以下）等工序制成的一系列不同品种的预包装速冻调制食品。（在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 条件下销售）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- 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 预包装食品中致病菌限量

3 产品分类

根据产品配料与加工形式分为以下几类：

- a) 肠类制品：
 - 1) 调制畜肉肠；
 - 2) 调制禽肉肠；
 - 3) 调制海鲜肠；
 - 4) 调制蔬菜肠；
- b) 调制品：
 - 1) 调制畜肉；
 - 2) 调制禽肉；
 - 3) 调制海鲜；
 - 4) 调制蔬菜。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 畜肉、禽肉应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.2 海鲜类应符合 GB 2733 要求。
- 4.1.3 味精应符合 GB 2720 要求。
- 4.1.4 淀粉应符合 GB 31637 要求。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.7 大豆分离蛋白、时令蔬菜类及其他原辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
状 态	具有该产品应有的形态，不变形、不破损、外表及内部均无正常视力可见外来异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤75
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤6
酸价（以脂肪计）/(KOH)/(mg/g)	≤3

表 2 (续)

项 目	指 标
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.3
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤0.1
总汞 ^a (以Hg计) / (mg/kg)	≤0.5
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤1.0
N-二甲基亚硝酸胺 / (μg/kg)	≤3.0
a 仅适用于海鲜制品	

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

按GB 19295即食熟制品规定执行。

4.4.2 致病菌

4.4.2.1 海鲜类按 GB 29921 中水产制品规定执行。

4.4.2.2 其余各类按 GB 29921 中肉制品规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 31646的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求用感官检验。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。

7.3 食盐按 GB 5009.44 规定方法测定。

7.4 酸价按 GB 5009.229 规定方法测定。

7.5 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法测定。

7.6 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

7.7 总砷按 GB 5009.11 规定方法测定。

7.8 镉按 GB 5009.15 规定方法测定。

7.9 总汞按 GB 5009.17 规定方法测定。

7.10 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。

7.11 N-二甲基亚硝酸胺按 GB 5009.26 规定方法检验。

7.12 菌落总数、大肠菌群按 GB 19295 规定方法检验。

7.13 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

以每个班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 16 个最小包装（总量不少于 1kg）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 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) 国家监管部门提出要求时。

8.3 复检

检验项目全部合格判定产品合格，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，但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

按GB 7718和GB 28050的规定执行，同时还应注明产品类别、速冻熟制品、即食的内容。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关的国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，无破损。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用冷链运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中车辆温度应保持 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。