

备案号：QB64/0570S-2023

Q/WJLL

宁夏文甲冷链物流有限公司企业标准

Q/WJLL 0001S—2023

速冻调理肉

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

宁夏文甲冷链物流有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参考GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》确定。
本文件是按照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》编写。
本文件由宁夏文甲冷链物流有限公司提出。
本文件由宁夏文甲冷链物流有限公司负责起草。
本文件主要起草人：李国美。
本文件有效期五年。

速冻调理肉

1 范围

本文件规定了速冻调理肉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、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、禽肉为主要原料，添加或不添加食盐、食用植物油、葱、姜、蒜、香辛调味料、辣椒粉等辅料，经选料、清洗、切配、腌制、穿签或不穿签、真空包装、速冻等工艺制成的在冻结条件下运输及销售的不同品种、不同口味的速冻调理肉。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.123 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第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 禽肉、畜肉应符合 GB2707 标准要求。
- 3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 标准要求。
- 3.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 3.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 3.1.5 葱、姜、蒜、辣椒粉及其他辅料应符合相关食品标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自品种速冻调理肉应有的色泽，色泽正常
形 态	具有各自品种速冻调理肉应有的形态，形态完整，无霉变、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有各自品种速冻调理肉应有的滋味与气味，无异味

3.3 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/%	≤70.0
蛋白质/(g/100g)	≥5.0
酸价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/kg)	≤3.0
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
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤0.05
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤0.9
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	3×10 ⁶
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官方法检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
- 6.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.5 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.7 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.8 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.9 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 6.10 总汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 6.11 挥发性盐基氮按 GB 5009.228 规定方法检验。
- 6.12 菌落总数按 GB4789.2 规定方法检验。
- 6.13 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.14 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每批原料生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g（不得少于6个最小包装）进行检验，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 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数。
 - 7.2.2 型式检验6个月进行1次，在有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进行型式检验要求时。
- 7.3 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。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

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

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应在-18℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

在上述条件下，根据产品包装和贮存方式不同，具体保质期以包装标签标示为准。
