

Q/CFR

昌图县冯金肉食品有限公司企业标准

Q/CFR 0001S-2021

调理肉制品

2021-08-23 发布

2021-09-23 实施

昌图县冯金肉食品有限公司 发布

前 言

本标准是依据 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》给出的规则编写。

本标准中的污染物指标依据 GB 2762-2017《食品国家安全标准 食品中污染物限量》制定，过氧化值依照 GB 2730-2015《食品国家安全标准 腌腊肉制品》制定，挥发性盐基氮和菌落总数指标参照 SB/T 10482-2008《预制肉类食品质量安全要求》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由昌图县冯金肉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞。

本标准属首次发布。

调理肉制品

1 范围

本标准规定了调理肉制品的产品分类、要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉及其副产品为原料，配以辅料（食品添加剂），经调味制作加工，采用冷冻工艺储存的非即食调理肉制品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.44 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 5009.228 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
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/CFR 0001S-2021

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

SB/T 10415 鸡粉调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品按工艺和原辅料不同分为：调理猪肉制品、调理鸡肉制品、调理牛肉制品、调理羊肉制品、调理鸭肉制品

3.1 调理猪肉制品：适用于以鲜（冻）猪肉及其副产品为原料，以食用玉米淀粉、食用葡萄糖、食用盐为辅料，添加食品添加剂三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、抗坏血酸钠，经缓化、修整、切割、配料、滚揉、成型、冷冻、包装工艺制成的在-18℃下贮存的非即食调理猪肉制品。

3.2 调理鸡肉制品：适用于以鲜（冻）鸡肉、鸡软骨为原料，以食用玉米淀粉、色拉油、食用盐、奥尔良腌料、大豆分离蛋白、鸡粉调味料为辅料，添加食品添加剂六偏磷酸钠、辣椒红，经缓化、修整、切割、配料、滚揉、成型、穿串、冷冻、包装工艺制成的在-18℃下贮存的非即食调理鸡肉制品。

3.3 调理牛肉制品：适用于以鲜（冻）牛肉及其副产品为原料，以食用盐为辅料，添加食品添加剂三聚磷酸钠、抗坏血酸钠，经缓化、修整、切割、配料、滚揉、成型、冷冻、包装工艺制成的在-18℃下贮存的非即食调理牛肉制品。

3.4 调理羊肉制品：适用于以鲜（冻）羊肉及其副产品为原料，以食用盐为辅料，添加食品添加剂三聚磷酸钠、抗坏血酸钠，经缓化、修整、切割、配料、滚揉、成型、冷冻、包装工艺制成的在-18℃下贮存的非即食调理羊肉制品。

3.5 调理鸭肉制品：适用于以鲜（冻）鸭肉及其副产品为原料，以食用玉米淀粉、鸭油、食用盐为辅料，添加食品添加剂三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、抗坏血酸钠，经缓化、修整、切割、配料、滚揉、成型、冷冻、包装工艺制成的在-18℃下贮存的非即食调理鸭肉制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉及其副产品：应符合 GB 2707、GB 31650 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 色拉油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。

4.1.7 奥尔良腌料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.8 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

4.1.9 羊油：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.10 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

4.1.11 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

4.1.12 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

4.1.13 抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 的规定。

4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有每种产品应有的色泽。
组织形态	具有每种产品应有的形态，冻结包装完好。
滋、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氯化物（以氯计）/（%）	≤ 2.0
挥发性盐基氮/（mg /100g）	≤ 20
过氧化值（以脂肪计）/（g /100g）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0

4.4 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

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

Q/CFR 0001S-2021

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 12694的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取被测样品置于洁净的白瓷盘中，在光线充足、无异味的环境中，以目测、鼻嗅和口尝的方法检查色泽、组织状态、杂质和滋、气味。

5.2 理化指标

5.2.1 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.7 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 原料入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

6.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求，样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。
- 6.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。
- 6.5.3 除微生物指标外，其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装食品塑料膜、袋，应符合GB 4806.7中规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。在运输过程中温度应保持在-15℃以下。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

7.4 贮存

产品贮存在-18℃冷冻的库房内。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为12个月。
