

# Q/GGH

## 抚顺刚刚好食品有限公司企业标准

Q/GGH 0002S-2024

---

### 系列调理肉制品

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

---

抚顺刚刚好食品有限公司 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：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中的污染物指标依据 GB 2762-2022《国家食品安全标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准。过氧化值依照 GB 2730-2015《国家食品安全标准 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。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺刚刚好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞华。

本标准属首次发布。

# 系列调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了系列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。

本标准适用于分别以鲜（冻）牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉为原料，以食用盐、绵白糖、味精、食用植物油、酱油、孜然、饮用水，选择性添加或不添加（牛肉粉调味料、奥尔良腌料、麻辣鲜调味料、蜂蜜、食用淀粉、麦芽糊精、酵母提取物）中一种或几种，选择性添加或不添加香辛料粉（胡椒粉、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、花椒粉、肉桂粉、丁香粉、草果粉、小茴香粉、大料粉、姜粉、大葱粉）中一种或几种为辅料，选择性添加或不添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、蔗糖脂肪酸酯、5'-肌苷酸二钠、柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精）中一种或几种，经缓化、清洗、分切、配料、腌制、包装等工艺制成的冷冻存放的非即食系列调理肉制品。

## 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/T 1445 绵白糖
- GB 2707 鲜(冻) 畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 22267 孜然
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- SB/T 10531 牛肉粉调味料
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

## Q/GGH 0002S-2024

- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB/T 8269 柠檬酸
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》
- 农业部（2002）第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》

### 3 产品分类

产品按原料不同分为：调理牛肉制品、调理猪肉制品、调理羊肉制品、调理鸡肉制品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

- 4.1.1 鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238、GB 2762 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）猪肉：应符合 GB 2707、GB 2762 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定
- 4.1.3 鲜（冻）羊肉：应符合 GB/T 9961、GB 2762、GB 2763 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 4.1.4 鲜（冻）鸡肉：应符合 GB 16869、GB 2762、GB 2763 及农业部（2002）第 235 号公告《动物

性食品中兽药最高残留限量》的规定。

4.1.5 香辛料粉（胡椒粉、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、花椒粉、肉桂粉、丁香粉、草果粉、小茴香粉、大料粉、姜粉、大葱粉）：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 规定。

4.1.7 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.10 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.11 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

4.1.12 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10531 的规定。

4.1.13 奥尔良腌料、麻辣鲜调味料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.14 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.15 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.16 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.17 酵母提取物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

4.1.18 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。

4.1.19 磷酸氢二钾：应符合 GB 1886.334 的规定。

4.1.20 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。

4.1.21 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定。

4.1.22 柠檬酸：应符合 GB/T 8269 的规定。

4.1.23 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.24 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

4.1.25 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

4.1.26 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）：应符合 GB 1886.171 的规定。

4.1.27 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.28 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.29 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	检 验 方 法
色 泽	具有本品应有的色泽。	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、嗅觉和口尝的方法检查色泽、组织状态、杂质和滋、气味。
组织形态	肉质组织正常，体态完整，冻结包装完好，有坚硬度。	
滋、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味	
杂 质	无毛发、碎骨、金属、玻璃、泥沙、昆虫等杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		试验方法
	调理牛肉、猪肉、 羊肉制品	调理鸡肉制品	
食盐（以NaCl计）/（%）	≤ 3.0		GB/T 9695.8
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 20		GB/T 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.5	1.5	GB/T 5009.56
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2		GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5		GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1		GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ug/100g）	≤ 3.0		GB 5009.26

#### 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	试验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤ 3 000 000	GB 4789.2

#### 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 兽药残留

应符合GB 31650的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 12694的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 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。从同一组批合格的产品中，

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。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、挥发性盐基氮、过氧化值、菌落总数。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年（或一年）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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

5.5.2 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。

5.5.3 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。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 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。

### 6.2 包装

产品内包装采用食品塑料膜、袋，应符合GB/T 10004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。

### 6.3 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。

### 6.4 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。



**抚顺刚刚好食品有限公司**  
**<<系列调理肉制品>>企业标准编制说明**

**一、目的**

由于<<系列调理肉制品>>无国家标准或行业标准，因此，抚顺刚刚好食品有限公司，根据中国标准化法的规定制定<<系列调理肉制品>>企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

**二、标准主要内容制定依据**

本标准适用于分别以鲜（冻）牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉为原料，以食用盐、绵白糖、味精、食用植物油、酱油、孜然、饮用水，选择性添加或不添加（牛肉粉调味料、奥尔良腌料、麻辣鲜调味料、蜂蜜、食用淀粉、麦芽糊精、酵母提取物）中一种或几种，选择性添加或不添加香辛料粉（胡椒粉、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、花椒粉、肉桂粉、丁香粉、草果粉、小茴香粉、大料粉、姜粉、大葱粉）中一种或几种为辅料，选择性添加或不添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、蔗糖脂肪酸酯、5'-肌苷酸二钠、柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精）中一种或几种，经缓化、清洗、分切、配料、腌制、包装等工艺制成的冷冻存放的非即食系列调理肉制品。

**原辅料要求**

**生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定**

鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238、GB 2762 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

鲜（冻）猪肉：应符合 GB 2707、GB 2762 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定

鲜（冻）羊肉：应符合 GB/T 9961、GB 2762、GB 2763 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

鲜（冻）鸡肉：应符合 GB 16869、GB 2762、GB 2763 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

香辛料粉（胡椒粉、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、花椒粉、肉桂粉、丁香粉、草果粉、小茴香粉、大料粉、姜粉、大葱粉）：应符合 GB/T 15691 的规定。

食用盐：应符合 GB 5461 规定。

绵白糖：应符合 GB /T 1445 的规定。

味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

酱油：应符合 GB 2717 的规定。

孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10531 的规定。

奥尔良腌料、麻辣鲜调味料：应符合 GB 31644 的规定。

蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

酵母提取物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。

磷酸氢二钾：应符合 GB 1886.334 的规定。

蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。

5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定。

柠檬酸：应符合 GB/T 8269 的规定。

食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

5-’ 呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）：应符合GB 1886.171的规定。

碳酸钠：应符合GB1866.1的规定。

碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

列调理肉制品

经缓化→清洗→分切→配料→腌制→包装

本标准中的污染物指标依据 GB 2762-2022《国家食品安全标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准。过氧化值依照 GB 2730-2015《国家食品安全标准 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。其它指标根据产品实测值制定。

### 三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

### 四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指示值	引用标准的检测指示值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求 色泽 组织形态 滋、气味 杂质	具有产品应有的色泽  肉质组织正常，体态完整，冻结包装好，有坚硬度。 具有本品固有的滋、气味，无异味。 无毛发、碎骨、金属、玻璃、泥沙、昆虫等杂质。			

2	理化指标				
	调理牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉制品 食盐（以 NaCl 计） /（%）	≤3.0	实测值		
	挥发性盐基氮 /（mg/100g）	≤20	≤20	SB/T10482	符合
	过氧化值（以脂肪计） /（g/100g） （调理牛肉、猪肉、羊肉制品）	≤0.5	≤0.5	GB 2730	符合
	过氧化值（以脂肪计） /（g/100g） （鸡肉制品）	≤1.5	≤1.5	GB 2730	符合
	铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤0.3	≤0.2	GB 2762	严于
	总砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤0.5	≤0.5	GB 2762	符合
	镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	≤0.1	≤0.1	GB 2762	符合
铬（以 Cr 计） /（mg/kg）	≤1.0	≤1.0	GB 2762	符合	
N-二甲基亚硝胺 /（ug/100g）	≤3.0	≤3.0	GB 2762	符合	
3	微生物指标				
	菌落总数 /（CFU/g）	≤3000 000	≤3000 000	SB/T 10482	符合

（感官要求、理化指标、微生物指标）