

Q/BHSW

包头市海森旺食品有限公司企业标准

Q/BHSW 0001S—2020

冷冻预制熟肉制品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q15.196S-2020



2020 - 05 - 08 发布

2020 - 06 - 08 实施

包头市海森旺食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由包头市海森旺食品有限公司提出。
本标准由包头市海森旺食品有限公司起草。
本标准由包头市海森旺食品有限公司批准。
本标准主要起草人：黄波、刘丽杰。

冷冻预制熟肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制熟肉制品的术语和定义、技术要求。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、辣椒、花椒、八角、生姜、大葱、大蒜、食糖、味精、酱油、料酒中的一种或几种，添加食品添加剂红曲黄、红曲红中的一种或几种，经解冻或不解冻、分割、修整、配料、煮制、包装、速冻等工艺制成的冷冻预制熟肉制品。

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 1886.66	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲黄色素
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红
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 2717	食品安全国家标准	酱油	
GB 2720	食品安全国家标准	味精	
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
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 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB/T 7652		八角	
GB 10146	食品安全标准	食用动物油脂	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
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 30383		生姜	
GB/T 30391		花椒	
NY/T 1835		大葱等级规格	
SB/T 10348		大蒜	
SB/T 10416		调味料酒	

3 术语和定义

3.1 预制熟肉制品

以猪肉、牛肉、羊肉为主要原料经短时间煮制等加工制成的产品。

3.2 冷冻预制熟肉制品

预制熟肉制品加工后，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的预制熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 猪肉、牛肉、羊肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.8 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.9 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。

4.1.10 大蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。

4.1.11 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.13 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.14 料酒：，应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2 速冻要求

产品应放在低于（含） -30°C 的装置中，在30分钟内通过冰晶最大生成带，使产品中心温度从 -1°C 降到 -5°C 。速冻后产品中心温度应低于（含） -18°C 。

4.3 感官要求

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	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉制品的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中肉制品的规定。				GB 29921中规定的方法
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

4.6 食品添加剂

食品添加剂红曲黄、红曲红的使用应符合GB 2760的规定, 详见表3, 其质量要求应分别符合GB 1886.66、GB 1886.181的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
红曲黄	按生产需要适量使用	
红曲红	按生产需要适量使用	