

# Q/PHR

## 盘锦和润食品有限公司企业标准

Q/PHR 0002S-2020

---

### 调理畜禽肉制品

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

---

盘锦和润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《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。

本标准食品安全指标依据 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707—2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定，其中总砷标准严于国家标准（国标规定总砷（以 As 计） $\leq 0.5$  mg/kg，本公司标准规定总砷（以 As 计） $\leq 0.45$ mg/kg）。

本标准由盘锦和润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：章沙沙

本标准属首次发布。

# 调理畜禽肉制品

## 1 范围

本标准规定了调理畜禽肉制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉类或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮等）为主要原料，添加食用盐、食用植物油、味精、鸡精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、番茄酱、酿造酱油、香辛料、食用玉米淀粉、小麦粉、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸、乙基麦芽酚、二氧化硅、亚硝酸钠、食品用香精等，经过分割、预处理加工后，再经调味拌料、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型或不成型、分切或不分切等加工处理方式中的一种或数种，经冷藏或冷冻、包装在低温条件下贮存、运输、销售的非即食调理畜禽类肉制品。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 5009.17 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸钠盐和硝酸盐的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 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/T 18186 酿造酱油  
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅  
 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 食品中致病菌限量  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 2073 调理肉制品加工技术规范  
 NY/T 956 番茄酱  
 SB 10338 酸水解植物蛋白调味液  
 SB/T 10371 鸡精调味料  
 SB/T 10482 预制肉类食品质量安全要求  
 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》  
 国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》  
 农业部235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》

1

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽类：应新鲜，无腐败，无变质、无污染。并应符合 GB 2707、GB 2762 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720、GB/T8967 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.8 亚硝酸钠：应符合 GB1886.11 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

#### 3.2 感官要求：

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色

气味	具有产品应有的气味、无异味	盘中（瓷盘或同类容器）中， 在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

### 3.3 理化指标：

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮/ (mg/100g)      ≤	15	GB 5009.228
铅（以 Pb 计） (mg/kg)      ≤	0.2 0.5（畜禽内脏）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计） / (mg/kg)      ≤	0.1 0.5（畜禽肝脏） 1.0（畜禽肾脏）	GB 5009.15
总砷（以 As 计） / (mg/kg)      ≤	0.45	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计） / (mg/kg)      ≤	0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)      ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/ (μ g/kg )      ≤	3.0	GB 5009.26
亚硝酸钠/ (mg/kg)      ≤	30	GB 5009.33

### 3.4 致病菌限量指标

应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

3

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 生产加工过程

按 GB 14881、SB/T 10482、NY/T 2073 的规定执行。

### 3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.9 兽药最大残留量

应符合农业部公告第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

### 3.10 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按照 JJF 1070 的规定检验。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

产品以同一次投料生产的同品种产品为一批。

### 4.2 抽样

4.2.1 出厂检验从每批产品中随机抽取6个最小包装单位的样本,不得少于1kg(净含量允差的样本除外)。

4.2.2 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取8个最小包装单位样本,不得少于2kg(净含量允差的样本除外)。

### 4.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前,应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格并签发合格证后方可出厂。

出厂检验项目为:感官指标、净含量、挥发性盐基氮

#### 4.3.2 型式检验项目为要求中的全部项目。

型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- 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) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时;
- 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产品定型投产时;

### 4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的,判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的,应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项,复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。但微生物指标不得复检。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

产品标签应符合 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 的有关规定执行。外箱须标注贮存温度。

## 5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装袋应符合 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 5.3 运输

冷冻产品应冷链运输，产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

## 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好并且符合该产品贮藏温度的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

产品需要明示具体的保存条件和保质期（详见产品标识）。

---

