

# Q/QYSP

## 西安秦源食品有限公司企业标准

Q/QYSP 0001S—2024

### 速冻调制肉制品



Q/610000-03318S-2024  
备案日期 20241121

2024-11-10 发布

2024-11-20 实施

西安秦源食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020 的规则进行编制。

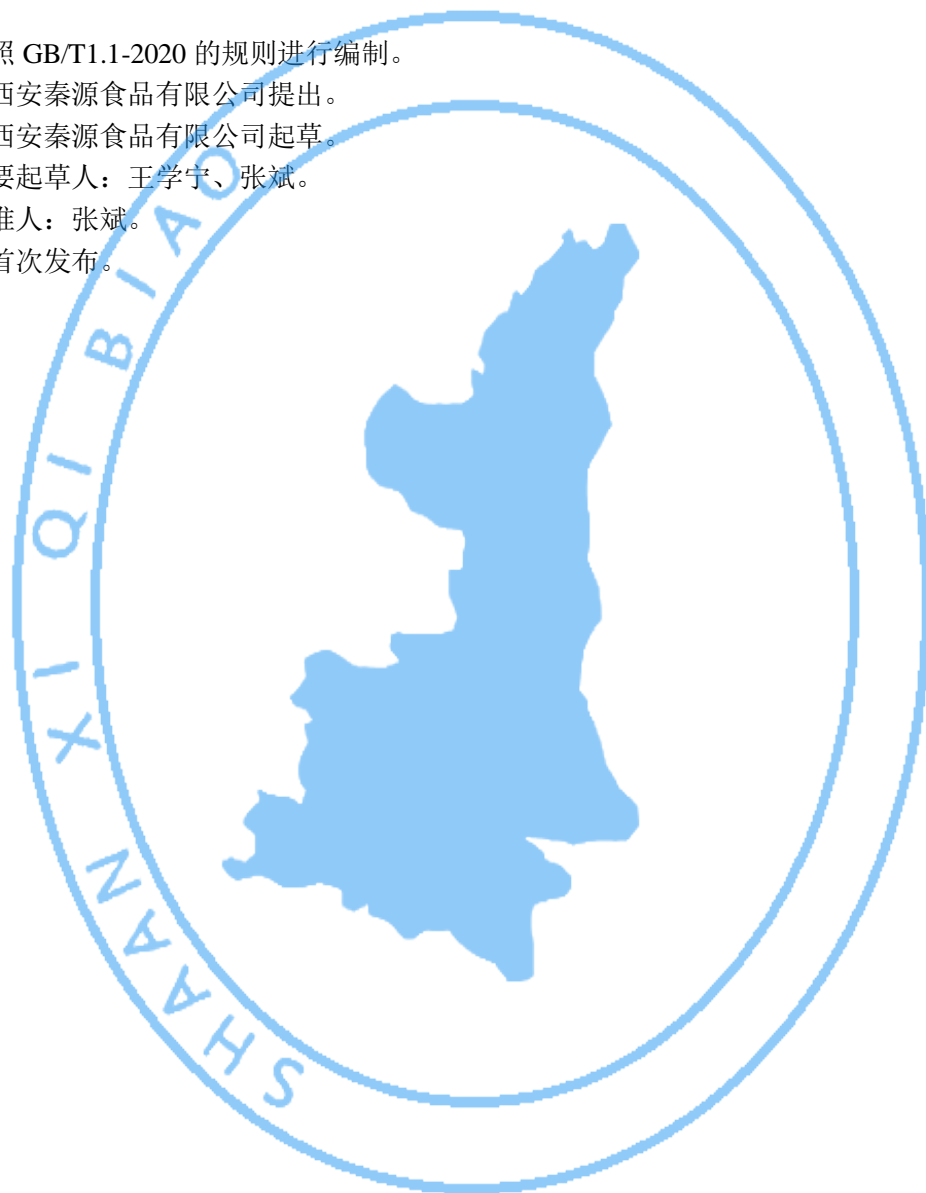
本文件由西安秦源食品有限公司提出。

本文件由西安秦源食品有限公司起草。

本文件主要起草人：王学宇、张斌。

本文件批准人：张斌。

本文件属首次发布。



# 速冻调制肉制品

## 1 范围

本文件规定了速冻调制肉制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于选用鲜（冻）的畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪肉）和牛脂肪、羊脂肪为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、雨生红球藻粉、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

## 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 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
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 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
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 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.328	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
GB 1886.335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886.339	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
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 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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4806.7	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 5009.26	食品安全国家标准	食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	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 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 7657	食品安全国家标准	食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 7900		白胡椒
GB/T 7901		黑胡椒
GB/T 8967		谷氨酸钠（味精）
GB/T 10004		包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 23183		辣椒粉
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB/T 30893		雨生红球藻粉
GB/T 31121		果蔬汁类及其饮料
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》		

### 3 产品分类

根据配料不同，本文件中的产品分为以下几类：

#### 3.1 速冻调理牛肉卷

以鲜（冻）的牛肉为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、牛脂肪、羊脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.2 速冻调理羊肉卷

以鲜（冻）的羊肉为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、牛脂肪、羊脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.3 牛肉风味涮锅肉卷

以鲜（冻）的鸭肉、牛肉、牛脂肪为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、羊脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.4 羊肉风味涮锅肉卷

以鲜（冻）的鸭肉、羊肉、羊脂肪为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、牛脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.5 肥牛风味涮肉

以鲜（冻）的猪肉、牛肉、牛脂肪为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、牛脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.6 羔羊风味涮肉

以鲜（冻）的猪肉、羊肉、羊脂肪为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.7 牛排

以鲜（冻）的牛肉为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、牛脂肪、羊脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

### 3.8 鸡排

以鲜（冻）的鸡胸肉为主要原料，选用生活饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒粉、淀粉、味精、香辛料、植物油、酿造酱油、大豆分离蛋白、胡椒粉、果蔬汁、牛脂肪、羊脂肪、食品用香料、食品用香精中的一种或多种为辅料（具体以标签为准），适量添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒红、L-苹果酸、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红中的一种或几种，经预处理、配料、腌制、成型、包装、速冻等工艺制成的非即食速冻调制肉制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）的畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪肉）、牛脂肪、羊脂肪：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.6 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 或 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.11 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.12 胡椒粉：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.13 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.14 雨生红球藻粉：应符合 GB/T 30893 的规定。
- 4.1.15 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.16 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.18 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.19 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.20 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 4.1.21 焦磷酸二氢二钠：应符合 GB 1886.328 的规定。
- 4.1.22 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.23 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.24 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.25 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.26 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.27 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

4.1.28 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯：应符合 GB 7657 的规定。

4.1.29 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

4.1.30 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。

4.1.31 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的规定。

4.1.32 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。

4.1.33 单,双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。

4.1.34 甜菜红：应符合 GB 1886.111 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	具有各产品应有的色泽
气味与滋味	具有各产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	具有各产品应有的组织形态
杂质	无正常视力可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	$\leq$ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	$\leq$ 0.25
挥发性盐基氮/(mg/100g)	$\leq$ 12
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.4
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.1
N-二甲基亚硝胺/( $\mu$ g/kg)	$\leq$ 3.0

#### 4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。



表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0	-
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	-

注：1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。；  
2：<sup>a</sup>仅适用于牛肉制品。

#### 4.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

#### 4.7 污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

其他污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量应分别符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881和GB 31646 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在正常光线下用目测和鼻嗅方法检查。

#### 5.2 理化检验

5.2.1 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.2 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.3 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 规定方法检验。

- 5.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.5 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 5.2.6 铬：按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 5.2.7 镉：按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 5.2.8 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 规定方法检验。

### 5.3 微生物限量

- 5.3.1 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。
- 5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。
- 5.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 规定的方法测定。
- 5.3.4 致泻大肠埃希氏菌：按 GB 4789.6 规定的方法测定。

### 5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

产品以批为单位进行验收，以同一次投料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

### 6.2 抽样方法与数量

在每批产品中随机抽样 2kg（不得少于 12 个最小包装）进行检验，均分 2 份，一份用于检验，一份留作备样。

### 6.3 检验类别

6.3.1 产品检验分为出厂检验和型式检验；产品应由公司质检部门检验合格，并附有产品质量合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验每批必检，检验项目为感官要求、净含量。

6.3.3 型式检验为本文件规定的4.2~4.5项目，正常生产时每年进行一次，有下列情况下之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品工艺或配方有改变时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 全部检测项目经检验合格的产品为合格品。

6.4.2 微生物指标检测不符合本文件时，则判定该批产品不合格，且不得复检。

6.4.3 如果其他指标检测不符合本文件时，可重新抽取双倍样品，对不合格项进行复检。复检结果仍有一项指标不符合规定时，则判定该批产品不合格。复检结果合格时，可判定该批产品为合格品。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。

### 7.2 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。采用的塑料瓶应符合 GB 4806.7 或 GB/T10004 的规定。包装应严密，无泄漏。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，防止日晒雨淋及撞击，小心轻放，不得压踏。

### 7.4 贮存

产品应在-18℃及以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。在上述规定贮存条件下，产品保质期为 12 个月。