

备案号：224544S-2018

有效期至：2022年02月26日

Q/CCYL

长春牛哈哈食品有限公司企业标准

Q/CNHH0001S-2018

冷冻预制调理肉制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CNHH0001S-2018
备案号	224544S-2018
有效期限	2018年02月27日至2022年02月26日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-12 发布

2018-12-12 实施

长春牛哈哈食品有限公司 发布

冷冻预制调理肉制品

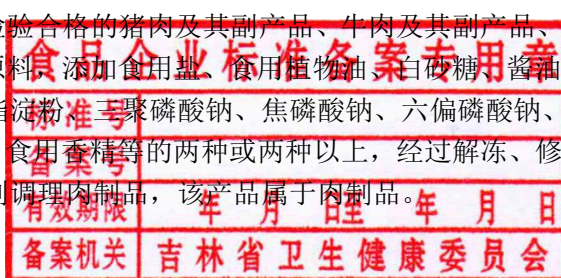
1 范围

本标准适用于以检疫、检验合格的猪肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品，该产品属于肉制品。

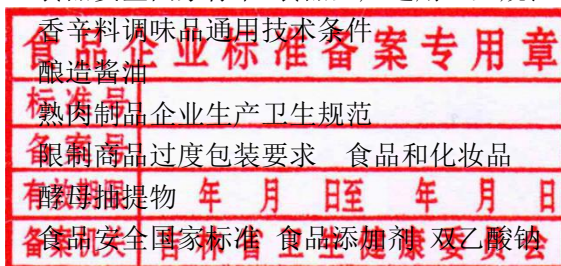
2 规范性引用文件

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 317	白砂糖
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 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
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 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
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 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 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定



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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化钠的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
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 9683		复合食品包装袋卫生标准
GB/T 9959.2		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 19303		熟肉制品企业生产卫生规范
GB 23350		限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23530		酵母抽提物
GB 25538		食用安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
GB 25557	食品安全国家标准	食品添加剂 焦磷酸钠
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
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂 醋酸酯淀粉
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 30637	食品安全国家标准	食用淀粉
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）		定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）		食品标识管理规定



3 分类

产品按原料不同分为冷冻预制调理猪肉制品、冷冻预制调理牛肉制品、冷冻预制调理羊肉制品、冷冻预制调理鸡肉制品、冷冻预制调理鸡肉制品、冷冻预制调理鸭肉制品、冷冻预制调理鹅肉制品、冷冻预制调理兔肉制品。

3.1 冷冻预制调理猪肉及其副产品制品

以检疫、检验合格的猪肉及其副产品为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗环血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

3.2 冷冻预制调理牛肉及其副产品制品

以检疫、检验合格的牛肉及其副产品为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗环血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、

调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

3.3 冷冻预制调理羊肉及其副产品制品

以检疫、检验合格的羊肉及其副产品为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

3.4 冷冻预制调理鸡肉制品

以检疫、检验合格的鸡肉为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

3.5 冷冻预制调理鸭肉制品

以检疫、检验合格的鸭肉为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

3.6 冷冻预制调理鹅肉制品

以检疫、检验合格的鹅肉中的一种为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

3.7 冷冻预制调理兔肉制品

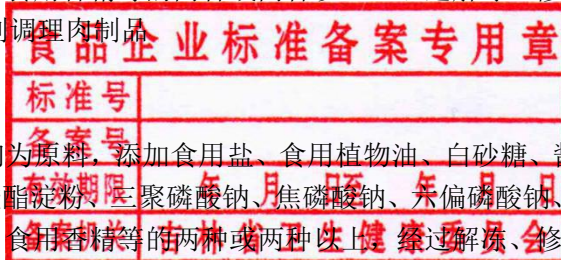
以检疫、检验合格的兔肉中的一种为原料，添加食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精等的两种或两种以上，经过解冻、修整、预煮、调理、冷却、包装、冷冻加工而成的冷冻预制调理肉制品

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 猪肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.7 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

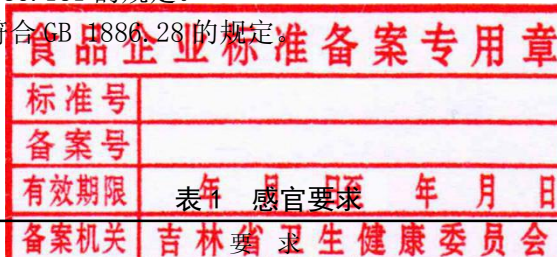


- 4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 4.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.14 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 4.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 4.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄褐色至枣红色。	取试样适量置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态，用鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态	形态完整、组织紧密、表面无粘液。	
滋、气味	咸淡适中，鲜香可口，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	检验方法
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

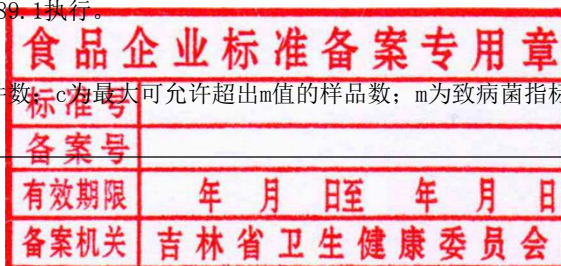
4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157:H7 ^b	5	0	0	-	GB 4789.36

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
b调理牛肉制品检测此项目。
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。



4.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)	检验方法
三聚磷酸钠	水分保持剂	≤5.0	≤5.0	GB 5009.256
六偏磷酸钠	水分保持剂	≤5.0	≤5.0	GB 5009.256
焦磷酸钠	水分保持剂	≤5.0	≤5.0	GB 5009.256
D-异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂	按生产需要适量使用	-	-
红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	-	-
碳酸氢钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-
卡拉胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-	-
黄原胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-	-
醋酸酯淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	-	-
双乙酸钠	防腐剂	≤3.0	≤3.0	GB 5009.277

5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

每组批按随机抽样法随机抽取 2kg，一半用作感官指标、净含量、理化指标、微生物限量检验，另一半留样备用。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

8.1.1 冷冻预制调理猪肉及其副产品制品

食品名称：冷冻预制调理猪肉及其副产品制品

配料表（原料）：猪肉及其副产品、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂（双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精）

净含量/规格：

生产者的名称、地址和联系方式：

产地：吉林省长春市

生产日期和保质期：

贮存条件：-18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容：

8.1.2 冷冻预制调理牛肉及其副产品制品

食品名称：冷冻预制调理牛肉及其副产品制品

配料表（原料）：牛肉及其副产品、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂（双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精）

净含量/规格:

生产者的名称、地址和联系方式:

产地: 吉林省长春市

生产日期和保质期:

贮存条件: -18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容:

8.1.3 冷冻预制调理羊肉及其副产品制品

食品名称: 冷冻预制调理羊肉及其副产品制品

配料表(原料): 羊肉及其副产品、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂(双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精)

净含量/规格:

生产者的名称、地址和联系方式:

产地: 吉林省长春市

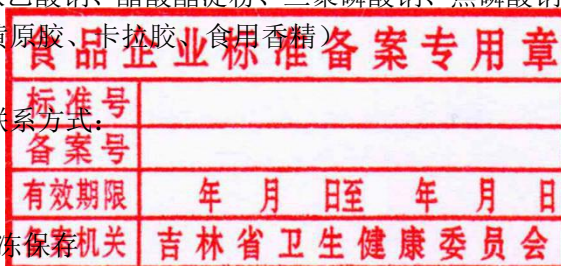
生产日期和保质期:

贮存条件: -18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容:



8.1.4 冷冻预制调理鸡肉制品

食品名称: 冷冻预制调理鸡肉制品

配料表(原料): 鸡肉、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂(双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精)

净含量/规格:

生产者的名称、地址和联系方式:

产地: 吉林省长春市

生产日期和保质期:

贮存条件: -18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容:

8.1.5 冷冻预制调理鸭肉制品

食品名称: 冷冻预制调理鸭肉制品

配料表(原料): 鸭肉、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂(双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精)

净含量/规格:

生产者的名称、地址和联系方式:

产地: 吉林省长春市

生产日期和保质期:

贮存条件: -18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号:

产品标准代号：Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容：

8.1.6 冷冻预制调理鹅肉制品

食品名称：冷冻预制调理鹅肉制品

配料表（原料）：鹅肉、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂（双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精）

净含量/规格：

生产者的名称、地址和联系方式：

产地：吉林省长春市

生产日期和保质期：

贮存条件：-18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容：

8.1.7 冷冻预制调理兔肉制品

食品名称：冷冻预制调理兔肉制品

配料表（原料）：兔肉、食用盐、食用植物油、白砂糖、酱油、淀粉、香辛料、味精、酵母抽提物、食品添加剂（双乙酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、食用香精）

净含量/规格：

生产者的名称、地址和联系方式：

产地：吉林省长春市

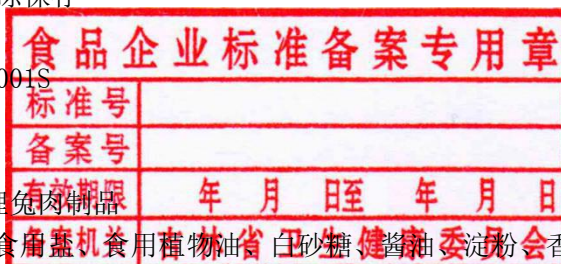
生产日期和保质期：

贮存条件：-18℃以下冷冻保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CNHH0001S

其他需要标示的内容：



8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	530 千焦	6%
蛋白质	17.8 克	30%
脂肪	5.6 克	9%
碳水化合物	1.2 克	0%
钠	1000 毫克	50%

9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 运输和贮存

运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有异味。有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、日晒、雨淋，装卸时轻搬、轻放。

产品贮存于清洁、卫生 0℃-5℃的冷藏库或-18℃以下冷冻库，不得与有异味及有毒物品堆放在一起。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，-18℃以下冷冻保存为12个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会