Q/ZNJ

四川臻牛纪食品有限公司企业标准

Q/ZNJ0001S-2026

预制调理肉制品

2026-11-10 发布　　2026-11-20 实施

四川臻牛纪食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 2
5　检验规则 3
6　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《预制调理肉制品》标准。

本标准由四川臻牛纪食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川臻牛纪食品有限公司。

本标准主要起草人：周茂荣。

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第 3 章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 预包装食品中致病菌限量

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》

国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 预制调理肉制品

以鲜（冻）畜、禽肉或副产品为主要原料，辅以或不辅以调味品，添加或不添加酶制剂、水分保持剂、食品加工助剂等食品添加剂，经清洗、分割或不分割、烫煮或不烫煮、拌料或浸泡、包装等相关工艺加工制作的非即食预制调理肉制品。

3.1.1 冷藏预制调理肉制品

是指需要在0-4℃条件下贮存、运输的预制调理肉制品。

3.1.2 冷冻预制调理肉制品

是指经速冻或不经速冻工艺处理，需要在-18℃以下条件贮存、运输的预制调理肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 畜、禽产品原料应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 辅料调味品、食品添加剂应符合相应产品标准的规定。

4.1.3 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在充足自然光下，目测其色泽、组织形态 / 性状、杂质，煮熟后口尝其滋味，鼻嗅其气味。
组织形态/性状	具有本产品固有的形状/性状	
滋、气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）			GB 5009.12
肉制品（畜禽内脏制品除外）	≤	0.3	
畜禽内脏制品	≤	0.5	
镉（以Cd计）/(mg/kg)			GB5009.15
肉及肉制品（畜禽内脏及其制品除外）	≤	0.1	
畜禽肝脏及其制品	≤	0.50	
畜禽肾脏及其制品	≤	1.0	
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0	GB5009.26

4.4 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，检验合格后方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，温度需控制在0-4℃或-18℃以下。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味，0-4℃或-18℃以下的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。