Q/ZDS

正大食品遂宁有限公司企业标准

Q/ZDS0003S-2026

冷藏调制肉制品

2026-08-12 发布　　2026-11-01 实施

正大食品遂宁有限公司　发布

前言

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准是首次发布。

冷藏调制肉制品

1 范 围

本标准规定了冷藏调制肉制品的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则及标签和标志、包 装、贮存、运输、销售及召回的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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 包装储运图形符号标志

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

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 4789.2 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 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18517 制冷术语

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

SB/T 10379 速冻调制食品

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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第 75 号)

《食品召回管理规定》(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1 冷藏调制肉制品

以畜禽肉为原料，并配以调味料等辅料，经调制加工后，用快速冷却工艺，使产品中心温度降到冻结点以上，7℃以下，并在 0℃—4℃条件下贮存、运输和销售的生制或熟制预包装食品。

3.2 冷藏

在 0-4℃条件下贮藏食品的过程

3.3 生制品

进入冷却工艺前尚未成熟的产品。

3.4 熟制品

进入冷却工艺前已成熟的产品。

4 分类

4.1 按产品的成熟度分为：

a)生制品；

b)熟制品。

4.2 按产品加工工艺分，见附录 A。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

冷藏调制肉制品所选用的原料、辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
形态	符合该产品应有的形态要求。形态良好，无变形，无松散，无残缺、破损、渗漏及表层脱落。裹面制品裹浆 均匀，无涂层缺陷
色泽	具有该产品应有的色泽。色泽良好，不欠色、不变色
组织	符合该产品应有的组织要求
香味	具有该产品特有的香气，无异味
杂质	无正常视力可见异物

5.3 理化指标

铅应符合表 2 的规定，其余污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.25	GB 5990.12

5.5 微生物限量

应符合 GB 19295 生制品和 QB/T 8120 的规定的限量指标。

5.6 食品添加剂

应该符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

5.8 食品添加剂

食品添加剂品质应符合相关的国家标准或行业标准，使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

在正常光线下用目测或鼻嗅。

6.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.4 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

6.5 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

6.7 净含量负偏差

执行 JJF 1070 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前，应由企业质量检验部门按标准规定项目进行检验，检验合格后方能出厂销售。

7.1.2 出厂检验项目：感官、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产每 12 个月进行一次。有下列情况之一时也须进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 正式投产后，如原料、生产工艺有改变，可能影响产品质量时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次检验有较大差异时；

e) 食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目：5.2、5.3、5.4 和 5.5 所规定的项目。

7.3 组批及抽样

以同一天、同一班次、同一品种的产品为一批，以销售包装计，从成品中随机按 3‰抽取检样，且不少于 10 包。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定和复检

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合标准要求，则该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目如有 1 项(菌落总数、大肠菌群除外)不符合标准规定的

要求，可加倍抽样复检，复检后仍有 1 项不符合标准规定的要求，则该批产品为不合格品。

7.4.1.3 菌落总数、大肠菌群指标检验有 1 项不符合标准规定要求，则该批产品为不合格品，并且不应复检。

7.4.2 型式检验判定和复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合标准要求，则该批产品为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目如有 3 项以下(含 3 项，菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色 葡萄球菌除外)不符合标准规定的要求，可加倍抽样复检，以复检结果为准。复检后仍有 1 项不符合标 准规定的要求，则该批产品为不合格品。

7.4.2.3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌检验有 1 项不符合标准规定的要求，则该批产品为不合格品，并且不应复检。

8 标签和标志、包装、贮存、运输

8.1 标签和标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定，并注明生制或熟制和需冷藏，储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品的包装容器及其材料应符合相关的国家标准和行业标准。

8.2.2 销售包装应完整、不易散包。

8.3 贮存及运输

8.3.1 产品贮存冷藏库库温应在 0℃—4℃范围内。

8.3.2 产品运输工具应清洁、卫生、无异味；不应与有毒、有害、有异味的物

品混运。

8.3.3 运输箱内温度应保持在0 ℃——4℃。

9 销售

9.1 产品应在温度 0 ℃—4℃范围内冷藏柜陈列。

9.2 不应裸露销售。

9.3 冷藏柜应保持清洁卫生，管理人员应定时巡察冷藏柜温度，并做好相关记录。

10 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

附　录　A

（资料性附录）

冷藏调制肉制品按加工工艺分类

A.1 面米制品

如饭类(含寿司)、面食类、饼类、粥类、米粉类等制品。

A.2 裹面制品

如裹面鱼虾、肉类、禽块、蔬果等制品。

A.3 蛋酱制品

如色拉酱、蛋豆腐等制品。

A.4 菜肴制品

如蔬菜(水果)色拉、红烧狮子头等各式菜肴(含丸状、糜状、泥状)制品。

A.5 烧烤(烟熏)制品

如烤鱼、烤(熏)肉、烤(熏)禽、熏蛋、肠类等制品。

A.6 汤羹制品

如畜禽汤、海鲜汤、蔬菜汤、杂烩汤、奶汤、火锅汤料等汤羹制品。