

Q/XXJ

合肥习香稷餐饮有限公司食品安全企业标准

Q/XXJ 0001S—2026

预制调理肉制品

2026-01-27 发布

2026-01-27 实施

合肥习香稷餐饮有限公司 发布



目 录

前 言 3

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 5

4 产品分类 5

5 技术要求 5

6 食品添加剂 6

7 生产加工过程的卫生要求 6

8 检验规则 7

9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回和保质期 7



前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《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，贯彻执行GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》，并结合本公司产品特性进行编写。

本标准由合肥习香稷餐饮有限公司提出。

本标准主要起草人：丁勇。

本标准于2026年1月27日首次发布。

本标准有效期三年。

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检测规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回、保质期的要求。

本标准适用于第 3 术语和定义中产品的生产、销售、检验。

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 1.1	标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 5461	食用盐
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB/T 12729.1	香辛料和调味品名称
GB/T 13662	黄酒
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 18187	酿造食醋
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10648 冷藏调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家食品药品监督管理总局令第 12 号《食品召回管理办法》

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 预制调理肉制品

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加或不添加其他辅料、调味料和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输和销售的未经熟制的非即食肉制品。

4 产品分类

4.1 冷藏预制调理肉类

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加或不添加其他辅料、调味料和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，需在 0-4℃条件下贮存、运输、销售的预制调理肉制品。

4.2 冷冻预制调理肉类

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加或不添加其他辅料、调味料和食品添加剂等，经相关工艺加工制作，需在-18℃及以下条件贮存、运输、销售的预制调理肉制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 畜禽肉

应符合 GB 2707 的规定。



5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料

应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气 味	具有该产品应有的气味，无异味。	
状 态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/(g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227
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）	≤ 0.27	
畜禽内脏制品	≤ 0.45	
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量限量、兽药最大残留量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 及国家有关规定和公告。		

5.4 净含量

应符合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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定执行。

6 食品添加剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应分别符合 GB2760 和 GB14880 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批和抽样

8.1.1 组批 以同日或同一班次生产的同一品种为一批次。

8.1.2 抽样 随机均匀抽取，每次抽样数量不少于 1kg，样品分成 2 份，1 份用于检样，1 份用于备样。

8.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、过氧化值。

8.2.2 型式检验 当出现下列情况时需进行型式检验，型式检验项目包括本标准的全部项目。

- 1) 产品正式投入生产时；
- 2) 原料产地环境发生重大变化时；
- 3) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 4) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- 5) 有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- 6) 更换生产设备或生产工艺发生改变时。

8.3 判定规则

8.3.1 检验项目全部符合本标准的要求时，则判该批产品合格。

8.3.2 检验项目中有一项不符合本标准的要求，可以在同批产品中加倍抽样复验，复检结果合格则判该批产品合格；复检结果如再次出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回和保质期

9.1 标签、标志

标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装、运输、贮存、产品召回

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准和行业标准的规定，单件包装应完整、封口严密，无破损，包装箱应牢固、完整，外表清洁。

9.2.2 运输车辆应保持清洁，产品不能与有毒、有害、有污染、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混运。冷藏产品应使用冷藏车运输，温度应保持在 0℃~4℃ 范围内；冷冻产品应使用冷冻车

运输，温度应保持在-18℃以下。

9.2.3 产品不得与有毒，有污染的物品混贮。冷藏产品贮存在冷藏库中，温度应控制在 0℃~4℃ 范围内；冷冻产品应贮存在冷库内，冷库温度应保持在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内。

9.2.4 产品召回按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准规定执行。

9.3 保质期

在符合本标准规定条件及包装完好的情况下，保质期按产品标签标注执行。

