

Q/HFYX

合肥亦鑫食品科技有限公司食品企业标准

Q/HFYX 0006S-2026

冷冻预制调理肉制品



2026-02-09 发布

2026-02-11 实施

合肥亦鑫食品科技有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、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，比较GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的相关要求，并结合本产品特性进行编写。

本标准由合肥亦鑫食品科技有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：吴其宏。

本标准2026年02月9日首次发布。



冷冻预制调理肉制品

1、范围

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期、食品召回管理。

本标准适用于第 3 术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本文件。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 5009.12	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/T 5461	食用盐
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 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 39438	包装鸡蛋
SB/T 10416	调味料酒
JJF1070	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第 70 号《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〔2009〕第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义：下列术语和定义适用于本标准

3.1 冷冻预制调理肉制品

以鲜（冻）畜、禽肉类及或畜禽内脏副产品为原料（原料品种可单一或选配组合），配以辅料[、鸡蛋、食用淀粉、食用盐、味精、调味料酒及其他调味品调味料、食品添加剂（食品添加剂的品种、使用范围、使用量应符合GB 2760及国家相关公告的规定）（辅料品种可根据生产要求选配添加一种或多种使用）]，经配料、解冻、清洗、分切、滚揉调味调制、内包装、速冻、外包装工艺制成的需经冷冻存放的冷冻预制调理肉制品；（本产品为非即食类生制品）。

4、技术要求

4.1 原辅料质量要求

鲜（冻）畜、禽肉类及副产品应符合 GB 2707 或国家相关安全标准的规定；鸡蛋应符合 GB/T 39438 或其他相关标准定，食用淀粉应符合 GB 31637 的规定，食用盐应符合 GB 2721 的规定，生产加工用水应符合 GB 5749 的规定，味精应符合和 GB 2720 的规定，料酒应符合 SB/T 10416 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760、GB 26687 及国家相应的安全标准和/或有关规定；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定；不得添加非食用物质。其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 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。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物及色泽。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法将样品进行加热或熟制，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
状 态	具有该产品应有形态。外表及内部均无正常视、力可见外来异物	

4.3 理化指标：应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

检 验 项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)，（g/100g） ≤	0. 25	GB 5009. 227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)		
肉制品 ≤	0. 27	GB 5009. 12
畜禽内脏制品 ≤	0. 45	
其他污染物限量	应符合GB 2762 及国家相关规定	—

4.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按 JJF1070 规定方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760、GB 26687 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7.1 抽样

具有相同生产日期（或批号）、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次；超市相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取 2 kg 样品，平均分为两份，一份检验，一份备查。

7.2 检验分类：检验分为出厂检验和型式检验

7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、标签等。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产 6 个月以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则。

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

感官、理化、净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8. 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志：

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品应采取密封、防潮包装、能保护产品品质，包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 14881、GB 23350 及相应的国家安全标准和/或有关规定；运输包装应符合相应食品包装材料卫生标准的要求，应能保证冷冻食品的质量，冷库贮存。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输，应符合冷冻产品的冷链运输，且应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、防鼠、无异味，具有冷冻设施的库房中，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。

8.5 保质期

产品自生产之日起，应包装完好未拆封，且符合以下贮存条件的情况下。

冷冻贮存：-18℃冷冻保存不超过12个月（含12个月），产品包装标签上的保质期可根据生产要求在12个月范围内企业自定，以标签标注为准。

9 食品召回管理

按国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》 及国家相关法律法规执行。

