

Q/CGSP

合肥春谷食品有限公司食品安全企业标准

Q/CGSP 0001S-2026

预制调理肉制品



2026-01-05 发布

2026-01-20 实施

合肥春谷食品有限公司 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，以国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的要求，参照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》、SB/T 10648《冷藏调制食品》和GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本标准由合肥春谷食品有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人:张新阔。

本标准于 2026 年 01 月 05 日首次发布



预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的相关术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期。本标准适用于第 3 章术语定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列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	包装储运图示标志
GB 1886. 1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
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 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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. 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 5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
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/T 12729. 1	香辛料和调味品 名称
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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品



GB/T 21725	天然香辛料 分类
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 29921	食品安全国家标准 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
SB/T 10371	鸡精调味料
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
国家质量监督检验检疫总局令 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(原国家质量监督检验检疫总局)[2015]第 12 号令《食品召回管理办法》	
国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局)[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

3.1 预制调理肉制品

以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料,配以食用盐、味精、鸡精、食糖、香辛料等中的一种或多种为辅料,添加或不添加碳酸钠等食品添加剂(食品添加剂的食用标准符合 GB 2760 及国家相关公告的规定).经解冻、清洗、修整(或不修整)、焯水、配料、热加工、内包装、速冻、外包装、成品入库,包装工艺制成的在冷冻条件下贮存、运输、销售的非直接食用的预制调理肉制品。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要水和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定,不得添加非食用物质;使用的食品添加剂品种,范围和使用量应符合 GB2760 的规定;使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、CB 2763 的规定。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 生产用水:应符合 GB/5749 的规定;
- 4.2.2 鲜(冻)禽、窗产品:应符合 GB 2707 的规定;
- 4.2.3 食用盐:应符合 GB 2172 的规定;
- 4.2.4 食糖:应符合 OB 13104 的规定;
- 4.2.5 味精:应符合 GB 2720 的规定;
- 4.2.6 香辛料:应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定;
- 4.2.7 鸡精:应符合 SB/T 10371 的规定;
- 4.2.8 碳酸钠:应符合 CB 1886.1 的规定;
- 4.2.9 其他食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定;
- 4.2.10 其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定,所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定,且不得添加非食用物质。





4.3 感官指标
应符合表 1 的规定，

表 1 感官指标

项 目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘,置于明亮处用目测方法进行色泽、组织形态、杂质项目的检验。烹调后用鼻嗅的方法检验气味,用口尝的方法检验滋味。
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味,无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织特征	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 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
		肉类	内脏类	
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	15		GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.15	0.45	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1		CB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg)	≤	3.0		GB 5009.26
食品添加剂		应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告		
其他真菌毒素限量、污染物限量农药最大残留限量		应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告		
兽药最大残留限量		应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告		
备注:有关禁用兽药按国家有关规定执行				

4.5 微生物指标

表 3 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法

^a样品采样及处理按 GB 4789.1 执行。
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 为微生物指标可接受水平的限量值;M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局)[2005]第 75 号令规定《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按照 JF1070 的规定检验。

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 及国家有关规定和公告的要求。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定:同一批投料、同一个班次失产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 在企业成品库抽样时，所抽样品须为同一批次保质期内的产品，样品总量不得少于 4kg(不少于 4 个独立包装)。所抽取的样品分成两份一份用于检验，一份为备样。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

7.2 检验分类:检验分为出厂（交收）检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目包括：感官指标、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验每军最少应进行一次，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) 正常生产后原材料、生产工艺有重大改变，可能影响产品质量指标时；
- c) 停产六个月以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构或有关行政主管部门提出进行检验要求；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

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。感官指标、理化指标、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。微生物指标有一项不合格则判该批产品不合格，且不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050、国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局)[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定:储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。



8.3 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染;运输时潮、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。

8.4 贮存

不同类别的产品应按照产品要求贮存。不得与有毒、有害、有异味、易发挥、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5 产品召回管理

应符合国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局令第 12 号)《食品召回管理办法》。

8.6 保质期

在符合本标准贮存条件及包装完好的情况下,自生产日期起,保质期以标签标注为准。

