

Q/YLN

理县源理农业开发有限责任公司企业标准

Q/YLN 0001S-2026

预制调理肉制品



2026-09-07 发布

2026-09-07 实施

理县源理农业开发有限责任公司 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产品分类..... 2

4 技术要求..... 2

5 检验规则..... 4

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 4



前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《预制调理肉制品》标准。

本标准由理县源理农业开发有限责任公司提出。

本标准起草单位：理县源理农业开发有限责任公司

本标准主要起草人：马英俊。



预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的产品分类、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

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）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB4789.10 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

GB4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T19480 肉与肉制品术语

GB20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T26604 肉制品分类

GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范

JJF1070 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）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）123 号《食品标识管理规定》



3 产品分类

3.1 冷藏预制调理肉制品

以畜、禽产品（包括畜、禽肉和畜、禽副产品）中的一种或多种为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗（或不清洗）、整理（或不整理）、预煮（或不预煮）、冷却或不冷却、分割（或不分割）、分切（或不分切）、去骨（或不去骨）、泡发（或不泡发）、调味（或不调味）、混合（或不混合）、腌制（或不腌制）、绞碎（或不绞碎）等制作工序后，添加或不添加食品添加剂和（或）其他辅料，经搅拌（或不搅拌）、穿串（或不穿串）、气调包装（或不气调包装）、封口后，制成的需冷藏贮存、运输的非即食预制调理肉制品。

3.2 冷冻预制调理肉制品

以畜、禽产品（包括畜、禽肉和畜、禽副产品）中的一种或多种为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗（或不清洗）、整理（或不整理）、预煮（或不预煮）、冷却或不冷却、分割（或不分割）、分切（或不分切）、去骨（或不去骨）、泡发（或不泡发）、调味（或不调味）、混合（或不混合）、腌制（或不腌制）、绞碎（或不绞碎）等制作工序后，添加或不添加食品添加剂和（或）其他辅料，经搅拌（或不搅拌）、穿串（或不穿串）、内包装、封口、速冻（或不速冻）、外包装后，制成的需冷冻贮存的非即食预制调理肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽肉和鲜（冻）可食畜禽副产品应符合 GB 2707、GB2762、GB2763 的规定。
- 4.1.2 食品添加剂应符合 GB2760 的规定。
- 4.1.3 调味品应符合 GB 20903 和相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.4 其他辅料应符合相应法律法规、国家标准或企业标准的规定。
- 4.1.5 食品添加剂应符合 GB 2760 和相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 4.1.6 饮用水及生产用水应符合 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	冷藏预制调理肉制品	冷冻预制调理肉制品	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态 / 形状和有无杂质情况。按照产品包装或标签上标识的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味和气味。
组织形态 / 性状	具有本产品固有的形状 / 性状	具有本产品固有的形状 / 性状，且冻结良好	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	GB 5009.12
畜禽内脏制品除外	0.27	
畜禽内脏制品	0.45	
镉(以Cd计)/(mg/kg)		GB 5009.15
预制调理肉制品(畜禽内脏及其制品除外)	≤ 0.1	
预制调理畜禽肝脏制品	≤ 0.5	
预制调理畜禽肾脏制品	≤ 1.0	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 仅适用于可以提取油脂和脂肪的产品。		

4.4 致病菌限量

应符合 GB29921 中相应类属食品的规定。

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合 GB31650 等国家标准和国家有关规定。

4.9 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。

4.10 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中规定的方法测定。

4.11 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，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、过氧化值、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。

5.4 型式检验项目为本标准 4.2~4.10 规定的全部项目。

5.5 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.6 抽样方法和抽样数量

5.6.1 出厂检验在每批次产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量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。

5.7 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时，可加倍抽样复检，复检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。微生物项目不得复检。

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 GB7718、GB28050 和国家质检总局令（2009）123《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T191 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、干燥、无异味、无污染，冻藏或冷藏产品运输还应具有冷冻或冷藏设施；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。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、防鼠、无异味的库房中，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，冷藏产品贮存温度应为 0- 4℃，冷冻产品贮存温度应为- 18℃以下。

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。

