

备案号：44010571S-2021
备案日期：2021年05月31日
备案有效期：伍年

广东省食品安全企业标准

Q/YFW 0001S-2021

速冻调制食品

2021-05-01 发布

2021-05-10 实施

广州粤丰味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

本标准由广州粤丰味食品有限公司提出。

本标准由广州粤丰味食品有限公司起草。

本标准主要起草人：卢嘉丽。

本标准于2021年05月01日首次发布。

速冻调制食品

1 范围

本标准规定了速冻调制食品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第三章规定的速冻调制食品。

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 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
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
SB/T 10292	食用调和油
SB/T 10415	鸡粉调味料
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（2005）第 75 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 产品分类

3.1 调味牛肉片（柳）

以牛肉、食用淀粉、食用盐、白砂糖、胡椒粉、食用调和油、饮用水、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.2 调味猪肉片（柳）

以猪肉、食用淀粉、食用盐、白砂糖、胡椒粉、食用调和油、饮用水、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.3 调味鸡肉片（柳）

以鸡肉、食用淀粉、食用盐、白砂糖、胡椒粉、食用调和油、饮用水、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.4 调味牛肉糜

以牛肉、食用淀粉、食用盐、胡椒粉、白砂糖、饮用水、食用调和油、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.5 调味猪肉糜

以猪肉、食用淀粉、食用盐、胡椒粉、白砂糖、饮用水、食用调和油、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.6 调味鸡肉糜

以鸡肉、食用淀粉、食用盐、胡椒粉、白砂糖、饮用水、食用调和油、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.7 调味虾肉糜

以虾肉、鱼肉、食用淀粉、食用盐、白砂糖、食用调和油、饮用水、胡椒粉、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.8 调味鱼肉糜

以鱼肉、饮用水、胡椒粉、食用调和油、食用淀粉、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.9 调味鱼块

以鱼肉、饮用水、胡椒粉、食用调和油、食用淀粉、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

3.10 调味排骨（猪肋排）

以猪肋排、食用淀粉、食用盐、白砂糖、胡椒粉、食用调和油、饮用水、鸡粉调味料、味精为原料，经调味加工后、采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）制成的速冻调制食品（生制品）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肉、猪肉、鸡肉、猪肋骨应符合 GB 2707 的要求。

4.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。

4.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。

4.1.5 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的要求。

4.1.6 食用调和油应符合 SB/T 10292 的要求。

4.1.7 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的要求。

4.1.8 饮用水应符合GB 5749的要求。

4.1.9 味精应符合GB 2720的要求。

4.1.10 鱼肉、虾肉应符合GB 2733的要求。

4.1.11 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无酸败味，无异味
状 态	具有本品应有的状态，无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块除外） 0.9（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块）
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块除外）
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（调味虾肉糜） 0.1（调味鱼肉糜、调味鱼块）
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块）
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（调味虾肉糜除外）
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块除外） 2.0（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块）
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块除外） 4.0（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块）
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤ 0.5（调味虾肉糜、调味鱼肉糜、调味鱼块）
^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。	

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的使用品种和使用限量应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.6 兽药残留限量

以水产品及其制品为主要原料的产品兽药残留限量应符合GB 31650的要求和有关公告。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将试样平摊于洁净的白瓷盘或其他器皿内，用眼观、鼻嗅等方法，鉴定试样的状态、色泽、气味、滋味要求。

6.2 理化指标

6.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.3 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

6.2.7 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.8 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按原辅料要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

7.3 抽样

每批抽样数独立包装应不少于5件（不含净含量抽样），从所抽件数中均匀抽取不少于2kg检样。检样一式两份，共检验和复检用。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验，检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

7.5 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部项目。型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；

- e) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时, 则判定该批产品合格。检验结果中若有一项不符合本标准要求时, 允许在原抽样样品中加倍抽样复检, 以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品所用的包装材料应符合食品级包装材料国家标准的要求, 塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放, 防止日晒雨淋, 运输工具应清洁卫生, 不应与有毒、有污染的物品混运。运输产品的运输工具厢体内温度必须保持在 -15°C 以下, 运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

8.4 贮存

产品应贮存于冷库内, 温度应保持在 -18°C 或以下, 温度波动要求控制在 2°C 以内。不得与有害、有毒、有异味的物品或其他杂物混存。

生产企业应告知销售单位产品应在冷冻条件下销售, 低温陈列柜内产品的温度不得高于 -12°C , 产品的贮存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

在符合本标准规定的包装、贮存、运输条件下, 产品保质期见标签标示。
