

# Q/THD

## 铁岭厚德食品有限责任公司企业标准

Q/THD 0002S-2024

代替 Q/THD 0002S-2021

### 畜禽肉冻

2024-03-09 发布

2024-04-09 实施

铁岭厚德食品有限责任公司

发布

## 前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据本产品实测值制定。

本标准代替Q/THD 0002S-2021《畜禽肉冻》。

本标准与Q/THD 0002S-2021《畜禽肉冻》的主要差异：

- 修改了前言；
- 增加了归口单位；
- 增加了辅料；
- 增加了产品分类；
- 修改了规范性引用文件的引导语；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 修改了理化指标铅的限量值；
- 删除了微生物指标“大肠埃希氏菌0157：H7”，增加了微生物指标“致泻大肠埃希氏菌”。

本标准由铁岭厚德食品有限责任公司提出并归口。

本标准起草单位：铁岭厚德食品有限责任公司。

本标准主要起草人：郑晓东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/THD 0002S-2021（首次发布）。

# 畜禽肉冻

## 1 范围

本标准规定了畜禽肉冻的术语和定义、产品分类，要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉、皮为原料，以老汤、食用玉米淀粉、食用大豆分离蛋白、新鲜水果（除苹果和山楂）、水果干制品（除苹果和山楂）、新鲜蔬菜、干制蔬菜、食用菌类、豆制品、食用盐、味精、酱油、绵白糖或白砂糖、香辛料调味品中一种或几种为辅料，添加食品添加剂食用明胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、食用香精、双乙酸钠、亚硝酸钠、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中几种，经原料处理、配料、以老汤或水卤制、成型、熬胶（或不熬胶）、混合（或不混合）、冷却、切块、包装、灭菌（或不灭菌）工艺制成的预包装畜禽肉冻。

## 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（包括所用的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1445	绵白糖
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.11	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 1886.306	食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
GB 1886.335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886.339	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
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

## Q/THD 0002S—2024

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.6 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
- 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 4789.30 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
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 10416 调味料酒
- JJF 1070 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）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

3.1 老汤：以水、鲜（冻）畜禽骨头、皮、老母鸡、香辛料调味品、料酒、食用盐、绵白糖或白砂糖、经原料处理、配料混合、熬制而成的老汤。

### 4 产品分类

根据添加原料不同分类。

#### 4.1 老汤肴肉冻

以鲜（冻）畜禽肉、皮为原料，以老汤、食用玉米淀粉、食用大豆分离蛋白、新鲜蔬菜、新鲜水果（除苹果和山楂）、水果干制品（除山楂和苹果）、干制蔬菜、食用菌类、豆制品中一种或几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂食用明胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、食用香精、亚硝酸钠、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中一种或几种，经原料处理、配料、以老汤卤制、成型、熬胶、混合、冷却、切块、包装、灭菌（或不灭菌）工艺制成的预包装老汤肴肉冻。

#### 4.2 老汤皮冻

以鲜（冻）畜禽肉皮为原料，以老汤、食用玉米淀粉、食用大豆分离蛋白、新鲜蔬菜、新鲜水果（除苹果和山楂）、水果干制品（除苹果和山楂）、干制蔬菜、食用菌类、豆制品中一种或几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂食用明胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、食用香精、双乙酸钠、亚硝酸钠中一种或几种，经原料处理、配料、以老汤卤制、成型、熬胶、混合、冷却、切块、包装、灭菌（或不灭菌）工艺制成的老汤皮冻。

#### 4.3 纯皮冻

以鲜（冻）畜禽皮为原料，以水卤制、成型、冷却、切块、包装、灭菌（或不灭菌）工艺制成的预包装纯皮冻。

#### 4.4 肉焖子

以鲜（冻）畜禽肉、皮为原料，以老汤、新鲜蔬菜、新鲜水果（除苹果和山楂）、水果干制品（除苹果和山楂）、干制蔬菜、食用菌类、豆制品中一种或几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂食用明胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、食用香精、双乙酸钠、亚硝酸钠中一种或几种，经原料处理、配料、以老汤卤制、成型、熬胶、混合、冷却、切块、包装、灭菌（或不灭菌）工艺制成的预包装肉焖子。

#### 4.5 其他畜禽皮冻

以鲜（冻）畜禽皮为原料，以新鲜蔬菜、干制蔬菜、新鲜水果（除苹果和山楂）、水果干制品（除苹果和山楂）、食用菌类、豆制品、香辛料调味品、食用盐、绵白糖或白砂糖、味精、酱油中一种或几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂食用明胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、食用香精、双乙酸钠、亚硝酸钠中一种或几种，经原料处理、配料、以水卤制、成型、冷却、切块、包装、灭菌（或不灭菌）工艺制成的预包装畜禽皮冻。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜（冻）畜禽肉、皮、骨、老母鸡：原料应来自非疫区、并经检疫、检验合格，并符合 GB 2707、GB 31650、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.2 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.4 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.7 食用大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 5.1.8 新鲜蔬菜、新鲜水果（除苹果和山楂）：应新鲜无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 5.1.9 干制蔬菜、水果干制品（除苹果和山楂）：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 5.1.10 食用菌类：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.11 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 5.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。

Q/THD 0002S—2024

- 5.1.13 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 5.1.14 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 5.1.15 食用明胶：应符合GB 6783的规定。
- 5.1.16 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。
- 5.1.17 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11的规定。
- 5.1.18 谷氨酸钠：应符合GB 1886.306的规定。
- 5.1.19 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 5.1.20 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
- 5.1.21 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 5.1.22 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的规定。
- 5.1.23 食用香精：应符合GB 30616的规定。
- 5.1.24 双乙酸钠：应符合GB 25538的规定。
- 5.1.25 卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。
- 5.1.26 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的规定。
- 5.1.27 焦磷酸钠：应符合GB 1886.339的规定。
- 5.1.28 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。
- 5.1.29 生产用水：应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	根据产品的感官要求 用眼、鼻、口、手等感觉 器官对产品的外观、色泽、 杂质、组织状态和风味的 质量好坏进行评定。
外 观	外观整齐、切面平整	
组织形态	固态、有弹性	
风 味	咸淡适中，滋味鲜美，具固有风味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

5.3 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
水分/(%)	≤ 80.0	GB 5009.3
氯化物(以氯计)/(%)	≤ 3.0	GB 5009.44
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12
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

#### 5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.6

注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.17 执行； b 仅适用于含牛肉的产品。

#### 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 5.8 兽药残留

应符合 GB 31650 的规定。

#### 5.9 生产加工过程

应符合 GB 19303 的规定。

#### 5.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

#### 6.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

#### 6.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

## Q/THD 0002S—2024

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 更新主要生产设各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

### 6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。其它包装材料应符合国家标准的规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。产品在运输过程中根据产品不同，温度应保持在 0-15℃或 0-4℃之间或-15℃以下。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

### 7.4 贮存

产品存放于阴凉、干燥的库房（温度控制在 0-15℃）或冷藏库（温度控制在 0-4℃）或冷冻库（≤-18℃）内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品贮存应离墙离地至少 10cm 以上，分类堆放。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期应符合相应产品标签中标识规定。

---

Q/THD 0002S—2024