

ICS 67.230

CCS X 10

T/HNSPGYXH

T/HNSPGYXH007-2022

河南省食品工业协会团体标准

畜禽副产品预制菜

2022-12-12 发布

2022-12-18 实施

河南省食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 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》编写。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南禾胜合食品有限公司、新乡禾悦食品产业有限公司、河南省商业科学研究所有限责任公司、河南懂菜央厨食品有限公司、民权县牧轩斋食品有限公司、河南省亿家冰鲜食品有限公司、河南爱迪食品有限公司、鹤壁盛黎食品有限公司、郑州品立质量认证咨询有限公司、河南牧业经济学院、河南省预制菜技术创新研究院、河南农业大学、郑州轻工业大学、河南省检验检测研究院集团有限公司、河南省产品质量检验技术研究院、河南华测检测技术有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心、鹿邑县和一肉业有限公司、河南野火烧食品有限公司、河南省大家旺食品有限公司、鹿邑县大家旺食品有限公司、鹿邑县丸来丸去食品有限公司。

本文件起草人：张泉、王法云、邹建、孙森伟、杨惠娟、黄忠民、纵伟、罗蓓蓓、魏芳、邱贵斌、曲宝杰、周小娟、李德顺、张瑞锋、高雪琴、郝莉花、秦学磊、李向力、孙茜茜、蒋碧伟、王凯、虎曼丽、王钢强、史云霞、彭梓原、苏慧清、潘婧文。

畜禽副产品预制菜

1 范围

本文件规定了畜禽副产品预制菜的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本文件适用于以鲜（冻）或干制畜禽副产品为主要原料，经预处理，加入辅料、调理、熟制或不熟制、冻结或不冻结、包装等工艺加工而成的畜禽副产品预包装菜肴。

畜禽副产品在终产品中所占比例不低于 50%（不适用于畜禽副产品汤羹类产品）。

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/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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.2 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 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 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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 第75号(2005)
《食品标识管理规定》(国家质量监督检验检疫总局2007年第102号令)
《食品标识管理规定》(国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 畜禽副产品预制菜

以畜禽副产品为主要原料,经预处理、调理、包装等工艺加工而成的预包装菜肴。

3.2 畜禽副产品

活畜(猪、牛、羊、兔等)、禽(鸡、鸭、鹅等)宰杀、加工后,所得畜禽内脏、头、颈、尾、翅、脚(爪)、皮、血等可食用的产品,不包括皮毛、毛、蹄壳、三腺等不可食用产品。

3.3 预处理

清洗、泡发、解冻、修整、绞制、分割、焯水、漂烫等。

3.4 调理

滚揉、搅拌、调味、腌制、胀发、酶解等。

3.5 即食型预制菜

已完成熟制,开封后可直接食用的产品。如即食的泡椒凤爪、酱卤猪蹄、卤鸭掌、红烧大肠、皮冻、鸭脖、调味鸭血等。

3.6 即热型预制菜

已完成熟制,开封后经过复热即可食用的产品。如冻藏熟制产品等。

3.7 即烹型预制菜

已进行调理或部分熟制,可直接进入烹饪操作的产品。如火锅食材、预制麻辣鸡杂、预制炒腰花、预制烧牛尾等。

3.8 冷藏

在低于常温、不低于食品冰点温度的条件下贮藏食品的过程。

3.9 冻藏

在保持冻结状态温度下贮藏食品的过程。

4 分类

按产品食用前加工方式不同可分为:即食型预制菜、即热型预制菜、即烹型预制菜。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

5.1.3 干制畜禽副产品应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

5.1.4 辅料应符合食品安全标准及相关规定的要求。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，按标签所示食用方式，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

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
挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品）	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（内脏制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品）	GB 5009.15
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
苯并[a]芘 ^c ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
^a 仅适用于即烹型预制菜； ^b 脂肪含量低的产品，如毛肚、黄喉、血制品等，过氧化值不作要求； ^c 仅适用于熏、烧、烤肉类。		

5.4 微生物限量

即食型预制菜、即热型预制菜微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
菌落总数 ^c , CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

^b 不适用于冻藏产品;

^c 仅适用于冻藏产品;

^d 仅适用于牛副产品。

5.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 的规定。

5.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.7 其它要求

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 其中即烹型预制菜食品添加剂的使用应符合 08.02.01 调理肉制品(生肉添加调味料)的规定, 即食型预制菜、即热型预制菜食品添加剂的使用应符合 08.03 熟肉制品及项下子分类的规定。

5.7.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

6 检验规则

6.1 原料入库

原料入库前, 必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料同一班次, 同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.3 抽样

随机均匀抽取, 每批抽样数量不少于 2kg。

6.4 出厂检验

每批产品按出厂检验项目进行检验, 检验合格方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验; 保质期>7 天的即食型预制菜、即热型预制菜还应增加菌落总数、大肠菌群的检验; 保质期≤7 天的产品, 进行一周一次验证检验, 验证检验项目为: 菌落总数、大肠菌群, 如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进

行整改，整改合格后方可生产销售。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原材料产地、供应商有变动时；
- c) 停产半年以上，重新生产时；
- d) 市场监督管理部门提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格，微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

7.1.2 产品标签应符合 GB 7718 的规定，畜禽副产品汤羹类产品应在标签中标示固形物含量。

7.2 包装

产品包装材料应符合相关标准和相关卫生标准的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.3.3 冻藏产品运输过程中运输车辆温度不应高于 -18°C 。

7.3.4 冷藏产品运输过程中运输车辆温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 贮存

7.4.1 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

7.4.2 冻藏产品储存环境温度应不高于 -18°C ，冷藏产品储存环境温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.4.3 常温产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

7.5 保质期

保质时间不超过 72h 的产品，保质期起始时间从预包装食品形成最终销售单元的日期起计算，生产日期和保质期应当标注到小时，并采用 24h 制标注。