

T/NAIA

团 体 标 准

T/NAIA XXXX—2025

冷冻调理肉（生制品）

Frozen prepared meat (Raw products)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会 发 布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院（国家市场监督管理总局重点实验室（枸杞及葡萄酒质量安全））、宁夏大学食品科学与工程学院、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏绵洋洋食品有限公司、宁夏塞小北食品有限公司、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：李谦、王泽岚、刘贵珊、王静、王紫昕、张娅洁、马林、胡德平、张小飞。

冷冻调理肉（生制品）

1 范围

本文件规定了冷冻调理肉（生制品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以鲜(冻)畜肉产品为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛调味料、辣椒粉、葱、姜、蒜等辅料，经选料、分割、修整、切配或不切配、穿签或不穿签、调制、冷却或冷冻（或速冻）、包装等工艺制成的在冻结条件下运输及贮存的不同品种的冷冻调理肉（生制品）。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.123 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜(冻)畜肉产品应符合 GB 2707 标准要求。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 标准要求。
- 3.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 3.1.4 葱、姜、蒜、辣椒粉及其他辅料应符合相关食品安全标准要求。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
色 泽	具有冷冻调理肉制品（生制品）应有的色泽，色泽正常	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态和杂质。嗅其气味。滋味可作为参考项目，必要时可熟制后品尝。
形 态	具有冷冻调理肉制品（生制品）应有的形态，形态完整，无霉变、无正常视力可见外来杂质	
滋味气味	具有冷冻调理肉制品（生制品）应有的滋味与气味，无异味	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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)	≤0.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤0.9
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤2.9

3.4 净含量

应符合 JJF1070 的规定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 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 感官指标用感官方法检验。
6.2 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.5 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
6.6 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。

6.7 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。

6.8 净含量按原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》和 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 以每批原料生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000 g（不得少于6个最小包装）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、过氧化值。

7.2.2 型式检验6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应清洁、无毒、无害，符合GB 4806.1及相应产品标准的规定。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2023)第70号规定。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用冷藏运输车，运输温度应保持在-15℃以下，并保持温度稳定。不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应在-18℃以下、温度稳定的冷库中贮存。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。在上述条件下，根据产品包装和贮存方式不同，具体保质期以包装标签标示为准。