

ICS 67.120.10

CCS X 22

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 036—2026

热鲜猪肉调理制品

Warm-Fresh Pork Prepared Products

2026-02-13 发布

2026-02-20 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 技术要求	4
5 检验规则	5
6 标志、标签、包装、运输及贮存	6

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

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：河南牧业经济学院、河南华昱食品产业有限公司、河南东方伊厨食品有限公司、河南合一食品有限公司、河南淘小胖商业管理有限公司、光山县种业发展中心、信阳市畜牧兽医技术服务中心、郑州市宝汇餐饮管理有限公司、河南粮投餐饮管理有限公司、河南新养滋食品科技有限公司、北京英特飞智能系统集成有限公司、江西季季红餐饮管理有限公司、东北农业大学、河南农业大学、河南科技学院。

本文件主要起草人：邹建、王锐、张振辉、刘朝阳、李斐斐、王党伟、王娟、胡峥、邹靖、董智雷、刘夏峰、马玉洁、秦兴民、刘慧勤、杜金召、范鑫磊、张勇涛、宋军广、周亚丽、陈士龙、陈燕芳、周弘、郭军涛、谢知瀚、罗怡萱、罗战胜、彭梓原、章大勇、罗士喜。

热鲜猪肉调理制品

1 范围

本文件规定了热鲜猪肉调理制品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。本文件适用于以热鲜猪肉或热鲜猪副产品为原料制备的热鲜猪肉调理制品。

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 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 5009.27 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10379 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热鲜猪肉或热鲜猪副产品

来自非疫区活猪经检疫合格后屠宰，宰杀后不经过冷冻冷藏处理，在僵直状态前进行加工，中心温度保持10℃及以上（允许因环境温度差异存在±2℃波动）、肉体柔软的猪肉或猪副产品（包括猪蹄、猪大肠等可食用副产品）。

3.2

热鲜猪肉调理制品

以热鲜猪肉或热鲜猪副产品为原料，经初加工后，再经调味、腌制、滚揉、上浆、裹粉、成型、热加工等加工处理方式中的一种或数种，在低温条件下贮存、运输、销售，需烹饪后食用的非即食猪肉制品。产品包括但不限于调理猪肚、调理大肠、丸滑制品、烤肠制品、过油肉等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 主要原料

热鲜猪肉或热鲜猪副产品的接收应在屠宰后6 h内，并符合GB 2707的规定，从原料接收到加工开始的间隔时间应有严格规定并记录，处于肉体柔软的热鲜状态。

4.1.2 其他原料

应符合相关的食品安全标准以及相关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按产品包装或标签上标明的食用方法进行熟制后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态，裹料分布均匀	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

4.3 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	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤3	GB 5009.229	
挥发性盐基氮 ^a , mg/100g	≤15	GB 5009.228	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	热鲜猪肉调理制品	≤0.3	GB 5009.12
	热鲜猪副产品调理制品		
镉(以Cd计)/(mg/kg)	热鲜猪肉调理制品	≤0.1	GB 5009.15
	猪肝脏制品	≤0.5	
	猪肾脏制品	≤1.0	
砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11	

表 2 (续)

项目		指标	检验方法
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并芘 ^a /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
^a 针对速冻调制类和油炸类产品； ^b 针对油炸类产品； ^c 针对生制品； ^d 针对烧烤和烟熏香肠。			

4.4 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

4.5 食品安全指标

4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5.2 食品添加剂使用

应符合GB 2760的规定。

4.5.3 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 生产过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

5.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由生产企业质量检验部门进行检验，检验合格并且签发合格证后方可出厂销售。
 检验项目：感官、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为4.2~4.4。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 正常生产时每半年进行一次；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家监督部门提出要求时。

5.5 判定

当检验项目全部合格时，则判为合格产品。若有一项或一项以上不合格时，使用留样或对同批产品再次抽样进行复检，若结果均合格时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输及贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 预包装产品标签除应符合 GB 7718、GB 28050 的规定外，还应标示“非即食”。

6.1.2 作为散装食品销售或供应的产品，容器、外包装上除法律规定标注内容外，还应标示产品包装（或拆除外包装冷藏产品的分装）日期和保质期，以及“非即食”。

6.1.3 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相关要求的规定。

6.3 运输及贮存

应符合 GB 14881 和 GB 31605 的规定。
