

Q/YYXZ

内蒙古羊业小镇食品有限公司企业标准

Q/YYXZ 0004S—2024

速冻调制食品

2024 - 03 - 05 发布

2024 - 04 - 10 实施

内蒙古羊业小镇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1的规定编写。

本标准由内蒙古羊业小镇食品有限公司提出。

本标准由内蒙古羊业小镇食品有限公司起草。

本标准由内蒙古羊业小镇食品有限公司批准。

本标准起草人：王瑞、李成瑞。

速冻调制食品

1 范围

本标准规定了速冻调制食品的技术要求、生产加工过程要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦面粉、牛羊肉为原料，按照比例适量加入辅料玉米淀粉、食用植物油、鸡蛋清、食用糖、洋葱、芹菜、鸡蛋、孜然粉、干姜粉、食用盐、花椒粉、鸡精粉和香辛水（葱、蒜、姜片、小茴香熬制的成水）等，经和面、拌馅、制包、微烤定型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻调制食品。

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，仅所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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒
 SB/T 10371 鸡精调味料
 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 《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

小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
 牛羊肉：应符合 GB 2707 的规定。
 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
 生姜粉：应符合 GB/T 30383 的规定。
 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
 花椒粉：应符合 GB/T 30391 的规定。
 鸡精粉：应符合 SB/T 10371 的规定。
 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 其他辅料：应符合国家相关食品安全标准的规定。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽。	任取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味。	
状态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物。	

3.3 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(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中相应类属食品的规定，按GB 29921规定的方法检验。

3.5 污染物限量

污染物限量“铅（以Pb计）≤0.4 mg/kg”，应符合谷物及其制品中带馅（料）面米制品的规定，按GB 5009.12规定的方法检验，其他污染物限量应符合GB 2762规定，按GB 2762规定的方法检验。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按GB 2761规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，按GB 2760规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718的规定，运输包装标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

6.2 包装

接触食品的包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8的规定，包装严密、无泄漏破损。

6.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，并符合GB 20799的规定。

6.4 贮存

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动控制在2℃以内。产品不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫离地。