

ICS 67.120.10

CCS X 22

备案号: 5001035010593-2024



Q/QS

重庆奇爽实业（集团）有限公司企业标准

Q/QS 0018 S—2024

代替Q/QS 0018 S—2021

预制调理肉制品

2024-07-09 发布

2024-07-19 实施

重庆奇爽实业（集团）有限公司 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。本文件代替 Q/QS 00018 S-2021《预制调理肉制品》。与 Q/QS 0018 S-2021 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了理化指标铅、甲基汞的限量。
- 删除了副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌采样方案及限量。
- 增加了菌落总数、大肠菌群采样方案及限量。

本文件由重庆奇爽实业（集团）有限公司提出。

本文件起草单位：重庆奇爽实业（集团）有限公司。

本文件主要起草人：陈剑英、陈耀、李金燕

本文件批准人：陈剑英

本文件代替了Q/QS 0018 S-2021。

Q/QS 0018 S-2024的历次版本发布情况为：

- Q/QS 0018 S-2021

本文件备案有效期为3年。

本文件在以下分公司（厂）适用：

- 重庆豆奇食品有限公司。地址：重庆市九龙坡区铜罐驿镇建设村80号内。
- 重庆慧纵食品有限公司。地址：重庆市九龙坡区铜罐驿镇铜陶路1号6幢。
- 重庆豆奇食品有限公司九龙奇观分公司。地址：重庆市九龙坡区铜罐驿镇铜陶路1号2栋。
- 重庆奇爽农业开发有限公司。地址：重庆市九龙坡区铜罐驿镇仓坝子村。
- 重庆市梁平区奇爽食品有限公司。地址：重庆市梁平工业园区。
- 重庆奇奇食品厂。地址：重庆市梁平工业园区A区5号。

预制调理肉制品

1 范围

本文件规定了预制调理肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以冷冻鱼糜制品或其他肉糜类制品为主要原料，添加或不添加淀粉、大豆分离蛋白、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、酱油、香辛料、食用香精香料等中的一种或多种原辅料为辅料，经解冻、卤制或煮制、油炸、拌料、包装、杀菌等工艺加工制成的预制调理肉制品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 食品微生物学检测 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检测 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检测 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检测 沙门氏菌检验
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 36187 冷冻鱼糜

SC/T 3701 冻鱼糜制品

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》（国家市场监督管理总局令2023年第70号）

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 冻鱼糜制品

应符合SC/T 3701的规定。

3.1.2 肉糜类制品

应符合相应的国家标准及有关规定。

3.1.3 其它原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

3.2 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	具有产品正常的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味,无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 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/(g/100g) ≤	80	GB 5009.3第一法
铅 ^a (以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.45	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^b (以Hg计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.17
无机砷 ^c (以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	2.0	GB 5009.123

^a鱼类制品。

^b肉食性鱼类及其制品(金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼及以上鱼类的制品除外)。

^c鱼类及其制品除外。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 微生物限量

还应符合表4的规定。

表4 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	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 仅限即食类。

3.5 污染物限量和真菌毒素限量

3.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量和兽药残留限量

3.6.1 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6.2 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样



产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1kg，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为3.2、3.3、3.4、3.7中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

