

Q/DSY

四川德顺源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0001S-2025

冻干肉制品

2025-04-16 日发布

2025-05-15 日实施

四川德顺源食品有限公司 发布





前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 检验规则 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5



依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，本公司按照 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范》及其他相关规定进行编写，起草了《冻干肉制品》标准。

本标准由四川德顺源食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川德顺源食品有限公司。

本标准主要起草人：苏辉、唐宁、唐连华、老布加林、王新、阿苦乌佳。



1 范围

本标准规定了冻干肉制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、牛心、牛舌、牛肚、牛皮、猪肉、猪皮、猪肚、猪肝、猪肾、猪心、羊肉、羊心、羊舌、羊肾、兔肉、兔肾、鸡肉、鸡肫、鸡肝、鸭肉、鸭肠、鹅肉、鹅肠中的一种或多种）为原料，辅以或不辅以食用盐、酱油、食醋、白砂糖、鸡精调味料、酵母抽提物、马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、苣荬、洋葱、葱、花椒、花椒粉、辣椒、辣椒粉、胡椒、胡椒粉、生姜、生姜粉、大蒜、大蒜粉、八角、豆蔻、砂仁、肉豆蔻、丁香、小茴香、山奈、高良姜、草果、孜然、月桂叶、肉桂、香豆蔻、甘草（人工种植）、香茅、白芷、橘皮、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、香菜、藏红花（香辛料）、桔茗、姜黄、枫茅、阿魏、刺柏、椒样、薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、罂粟（种子）、欧芹、多香果、荜拨（香辛料）、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、白酒、料酒中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、D—异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、一聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、卡拉胶、黄原胶、山梨酸钾、食品用香料、食品用香精中的一种或多种，经解冻或不解冻、切割、调味或不调味、烫漂（熟制）、冻结、冷冻干燥、包装而成的冻干肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 317 白砂糖

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D—异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名成为核苷酸二钠）

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋



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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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 4789.10 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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令第70号《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【2009】第123号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、牛心、牛舌、牛肚、牛皮、猪肉、猪皮、猪肚、猪肝、猪肾、猪心、羊肉、羊心、羊舌、羊肾、兔肉、兔肾、鸡肉、鸡肫、鸡肝、鸭肉、鸭肠、鹅肉、鹅肠）应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。



- 3.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 3.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.17 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 3.1.18 菖蒲、洋葱、葱、花椒、花椒粉、辣椒、辣椒粉、胡椒、胡椒粉、生姜、生姜粉、大蒜、大蒜粉、八角、豆蔻、砂仁、肉豆蔻、丁香、小茴香、山奈、高良姜、草果、孜然、月桂叶、肉桂、香豆蔻、甘草（人工种植）、香茅、白芷、橘皮、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花（香辛料）、桔茗、姜黄、枫茅、阿魏、刺柏、椒样、薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、罂粟（种子）、欧芹、多香果、荜拨（香辛料）、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.19 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.23 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.32 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.36 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.38 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在充足的自然光线下，观察其色泽、组织形态/性状，检查有无杂质；复水后观其状态，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异臭、异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
复水性	95℃热水浸泡 2~5min 基本恢复冻干前状态	

3.3 理化指标

Q/DSY 0001S-2025

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)	≤ 8.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
蛋白质/(g/100g)	≥ 15.0	GB 5009.5
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3.9 食品添加剂

允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.12 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2 感官要求、3.3 理化指标、3.4 微生物限量、3.5 致病菌限量规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格判为该批产品合格，如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签符合 GB 7718、GB 28050 国家质检总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起保质期为 18 个月。