



411410S-2017



郑州双汇食品有限公司企业标准

Q/ZZSH 0001S-2017

肉馅

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

郑州双汇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由郑州双汇食品有限公司提出。

本标准主要起草人：王继鹏、王令建、罗飞、冯月荣、何冬云、李永丽、孟庆阳、张福、张兆玲。

H N

Q B

肉馅

1 范围

本标准规定了肉馅的分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于分别以鲜（冻）畜肉（猪、牛）、禽肉（鸡）为原料，经预处理、绞制、包装、冷却（或冷冻）等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的肉馅。

2 要求

2.1 原料要求

畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.2 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 | 试验方法 |
|-----------------------|----------------|---|
| 性状 | 呈颗粒状或具有本品应有的状态 | 取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，闻其气味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有产品应有的气味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | |
| 注：冷却产品直接鉴别，冷冻产品应解冻后鉴别 | | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|---------------------------|
| 水分, g/100g | ≤ 77 | GB 18394 |
| 挥发性盐基氮, mg/100g | ≤ 15 | GB 5009.228 |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 或 GB 5009.268 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 或 GB 5009.268 |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.17 或 GB 5009.268 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 或 GB 5009.268 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 或 GB 5009.268 |
| * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF 1070 中规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 兽药残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于分别以鲜（冻）畜肉（猪、牛）、禽肉（鸡）为原料，经预处理、绞制、包装、冷却（或冷冻）等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的肉馅。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394《畜禽肉水分限量》、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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州双汇食品有限公司
2017年05月25日