



411412S-2017



河南双汇投资发展股份有限公司企业标准

Q/HNSH 0001S-2017

---

# 肉馅

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

---

河南双汇投资发展股份有限公司 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。

本标准由河南双汇投资发展股份有限公司提出。

本标准主要起草人：王继鹏、罗飞、冯月荣、何冬云、李永丽、张颖利、孟庆阳、张福。

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。

河南双汇投资发展股份有限公司  
2017年05月25日