



411411S-2017



郑州双汇食品有限公司企业标准

Q/ZZSH 0002S-2017

---

# 冰鲜猪产品

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并起草。

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

# 冰鲜猪产品

## 1 范围

本标准规定了冰鲜猪产品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于生猪经屠宰分割后加工成的冰鲜猪产品，包括冰鲜猪肉类、冰鲜副产品类、冰鲜骨类。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 冰鲜猪产品

加工过程经冰鲜工艺处理，终产品中心温度 $-10^{\circ}\text{C}\sim-2^{\circ}\text{C}$ 的猪产品。

### 2.2 白条

将宰后的整只猪胴体沿脊椎中线，纵向锯(劈)成两分体的猪肉。

### 2.3 红条

指将白条去净表面脂肪后的两分体猪肉。

### 2.4 分体肉

白条或红条按不同部位分割成的部位肉。

### 2.5 分割肉

根据有关标准和要求，对胴体按不同部位，去皮或带皮、去骨或带骨分割成的肉块。

### 2.6 肥膘

即肥肉，指胴体皮下脂肪及肌间脂肪。

### 2.7 五花肉

猪腹部和腹肋部位肥瘦相间的肉。

### 2.8 碎肉

在分割、修整过程中产生的块形不完整、零碎的肉。

### 2.9 异物

正常视力可见的杂物或污染物，如粪便、胆汁及其它异物（如塑料、金属、残留饲料等）。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

屠宰前的生猪应来自非疫区，并经检疫、检验合格。

### 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	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	冰鲜猪产品应解冻后鉴别。取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘)
气味	具有产品应有的气味，无异味	

组织状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	或同类容器)中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味。
------	-----------------------	------------------------------

### 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	要求			检验方法
	肉类	副产品类 <sup>a</sup>	骨类 <sup>b</sup>	
水分, g/100g ≤	77	-	-	GB 18394
挥发性盐基氮, mg/100g ≤	15	15	15	GB 5009.228
铅* (以Pb计), mg/kg ≤	0.15	0.15 (内脏以外的副产品类) 0.4 (内脏)	0.15	GB 5009.12 或GB 5009.268
镉 (以Cd计), mg/kg ≤	0.1	0.1 (肝脏、肾脏以外的副产品类) 0.5 (肝脏) 1.0 (肾脏)	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
克伦特罗		不得检出		GB/T 22286规定的方法或快速检验方法 <sup>c</sup>
莱克多巴胺		不得检出		
沙丁胺醇		不得检出		
备注: a、以可食部分计; b、以附着在骨上的肉计; c、对结果有异议时, 以GB/T 22286规定的方法进行检验判定; * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.6 兽药残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

### 3.7 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。

## 编制说明

本标准适用于生猪经屠宰分割后加工成的冰鲜猪产品，包括冰鲜猪肉类、冰鲜副产品类、冰鲜骨类。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

QB