



411770S-2017



原阳县蒋庄乡大草原肉食加工厂企业标准

Q/YDR 0001S-2017

鲜、冻肉制品

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

原阳县蒋庄乡大草原肉食加工厂 发布

前 言

企业标准的编写应当符合 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。

本标准由原阳县蒋庄乡大草原肉食加工厂提出。

本标准主要起草人：王西歌。

H N

Q B

鲜、冻肉制品

1 范围

本标准规定了鲜、冻肉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉、羊肉、鸭胸肉为原料，按部位进行分割，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠，经滚揉、混合或不混合、包装、冷冻、装箱而成的鲜、冻肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜、冻羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜、冻鸭胸肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	鲜肉制品	冻肉制品（解冻后）	检验方法
弹性 (组织性状)	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	取适量被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状及有无外来杂质物，嗅其气味。用手触摸其弹性和粘度。
色泽	有光泽，具有鲜肉制品自身应有的色泽	有光泽，具有冷冻肉制品解冻后应有的色泽	
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	
气味	具有鲜肉制品正常的气味	具有肉制品正常的气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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	指 标	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

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 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合国家相关要求。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻牛肉、羊肉、鸭胸肉为原料，按部位进行分割，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠，经滚揉、混合或不混合、包装、冷冻、装箱而成的鲜、冻肉制品。

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》及《肉制品生产许可证审查细则》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

原阳县蒋庄乡大草原肉食加工厂

2017年07月07日

H N
Q B