



413584S-2018



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2018

速冻肉制品

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

河南沅瑞食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南津瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢德宇。

H N

Q B

速冻肉制品

1 范围

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

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、兔肉、牛板筋、羊板筋为原料，冷冻产品需解冻，经分割、打板（棒）或卷板（棒）、速冻、分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成；或以鲜（冻）羊眼为原料，鲜羊眼经速冻（冷冻羊眼经分装）、包装加工而成的速冻肉制品。

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）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鲜（冻）鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 鲜（冻）兔肉应符合 GB/T 17239 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 鲜（冻）牛板筋、羊板筋、鲜（冻）羊眼应符合 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	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：*总砷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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、兔肉、牛板筋、羊板筋为原料，冷冻产品需解冻，经分割、打板（棒）或卷板（棒）、速冻、分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成；或以鲜（冻）羊眼为原料，鲜羊眼经速冻（冷冻羊眼经分装）、包装加工而成的速冻肉制品。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》的有关规定，参照GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了速冻肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南沅瑞食品有限公司

QB