



410103S-2019



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0008S-2019

鲜（冻）猪肉产品及副产品

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市长兴路南侧；

本标准适用于安阳众品食业有限公司；地址：河南省汤阴县城关镇五里村食品工业园；

本标准适用于洛阳众品食业有限公司；地址：河南省洛阳偃师市首阳山工业区；

本标准适用于驻马店众品食业有限公司；地址：河南省遂平县希望大道北侧工业园区；

本标准适用于永城众品食业有限公司；地址：河南省永城市沱南工业园区；

本标准适用于天津众品食业有限公司；地址：天津市静海县静海经济开发区（北区）众品路 2 号；

本标准适用于泰州众品食业有限公司；地址：姜堰经济开发区姜溱路西侧；

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路。

本标准主要起草人：王会玲、陆学君。

H N
Q B

鲜（冻）猪肉产品及副产品

1 范围

本标准规定了鲜、冻猪肉产品及副产品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经屠宰加工合格的鲜（冻）猪肉产品及副产品为原料，经修整、分割（或不分割）、切丝（或切段、切片或绞制）或不切丝（或切段、切片或绞制）、包装（定量或不定量）、冷冻（或不冷冻）加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉产品及副产品应符合GB 2707的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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
	鲜猪肉产品及副产品	冻猪肉产品及副产品（解冻后）	
组织状态	肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即恢复	肉质紧密、有坚实感	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，闻其气味
色 泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色；骨头呈白色或乳白色	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色，无霉点；骨头呈白色或乳白色，允许有稍微发暗	
气 味	具有猪肉正常气味	具有猪肉正常气味	
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	
水分/（g/100g）	≤ 77	GB 18394	
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15	GB 5009.228	
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17	
总砷*（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.11	
镉（以Cd计）/（mg/kg）	肉类（内脏除外）	≤ 0.1	GB 5009.15
	肝脏	≤ 0.5	
	肾脏	≤ 1.0	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	肉类（内脏除外）	≤ 0.2	GB 5009.12
	内脏	≤ 0.5	
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123	

备注：1、检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。
2、*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，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以经屠宰加工合格的鲜（冻）猪肉产品及副产品为原料，经修整、分割（或不分割）、切丝（或切段、切片或绞制）或不切丝（或切段、切片或绞制）、包装（定量或不定量）、冷冻（或不冷冻）加工而成的产品。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》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南众品食业股份有限公司

H N

Q B