



410687S-2026



焦作市庆兴食品有限公司企业标准

Q/JQX 0001S-2026

鲜（冻）鹌鹑肉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

焦作市庆兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作庆兴食品有限公司提出。

本标准由焦作庆兴食品有限公司和河南越汇食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：邓凡敏。

H N

Q B

鲜（冻）鹌鹑肉

1 范围

本标准规定了鲜（冻）鹌鹑肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以健康活鹌鹑为原料，经检疫、屠宰、净膛（或半净膛）、清洗、冷却（或冷冻）等工艺加工制成的鲜鹌鹑肉、冻鹌鹑肉。

2 分类

2.1 鲜鹌鹑肉

健康活鹌鹑经检疫合格后，按规定工艺屠宰、净膛（或半净膛）、清洗，未经冷冻处理，在 0℃~4℃条件下冷却保存的鹌鹑肉。

2.2 冻鹌鹑肉

健康活鹌鹑经检疫合格后，按规定工艺屠宰、净膛（或半净膛）、清洗，在≤-18℃条件下快速冷冻并保持该温度贮存的鹌鹑肉。

2.3 净膛鹌鹑肉

除去内脏、嗦囊、气管、食管、头、爪、肛门及尾尖的鹌鹑肉。

2.4 半净膛鹌鹑肉

除去内脏、嗦囊、气管、食管，保留头、爪的鹌鹑肉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 屠宰前的活鹌鹑应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

3.1.2 活鹌鹑体重应≥60g，肌肉发育良好，无伤残、无畸形、无病变。

3.1.3 屠宰后鲜（冻）鹌鹑肉应符合 GB 2707 的要求。

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	检验方法
色泽	鲜鹌鹑：具有鹌鹑肉固有的色泽，肌肉呈淡红色或粉红色，有光泽，皮下脂肪分布均匀；冻鹌鹑：解冻后色泽与鲜鹌鹑一致，无发暗、发灰现象	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，
气味	具有鹌鹑肉应有的正常气味，无腥膻味、酸败味、腐败味等异味	按产品标签或包装上标明的
状态	鲜鹌鹑：肉质紧密有弹性，表面湿润不粘手，无黏液、无淤血、无可见毛污；冻鹌鹑：解冻后肉质软硬适度，无干缩、无解冻汁液异常渗出，无正常视力可见外来杂质	食用方法熟制后嗅其气味、以温开水漱口品尝其滋味。
形态	净膛或半净膛产品应符合相应定义要求，形态完整，无明显破损、	

	残缺	
--	----	--

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	指 标	检验方法
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤15	GB 5009.228
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 GB2762的规定。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以健康活鹌鹑为原料，经检疫、屠宰、净膛（或半净膛）、清洗、冷却（或冷冻）等工艺加工制成的鲜鹌鹑肉、冻鹌鹑肉。

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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市庆兴食品有限公司

H N

Q B