



413016S-2021



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK 0009S-2021

冻干肉制品

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国强。

H N
Q B

冻干肉制品

1 范围

本标准规定了冻干肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉中的一种）为原料，经预处理、冷冻干燥、包装而成的非即食冻干肉制品。

按照原料不同分为：冻干猪肉、冻干鸡肉、冻干鸭肉、冻干牛肉、冻干羊肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 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
性 状	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味，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
水分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

注：*该项指标严于食品安全国际标准 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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）肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉中的一种）为原料，经预处理、冷冻干燥、包装而成的非即食冻干肉制品。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县隆升科技有限公司

H N
Q B