



411014S-2021



商水怡鑫肉类加工厂企业标准

Q/SYRJ 0001S-2021

---

# 冷鲜、冻猪肉及副产品

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

---

商水怡鑫肉类加工厂 发布

## 前 言

本标准由商水怡鑫肉类加工厂提出。

本标准起草单位：商水怡鑫肉类加工厂。

本标准主要起草人：董锡召。

H N

Q B

# 冷鲜、冻猪肉及副产品

## 1 范围

本标准规定了冷鲜、冻猪肉及副产品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验检疫合格的生猪为原料，经屠宰、分割（或不分割）、修整、冷冻，加工而成的肌肉深层中心温度不高于 4℃、不低于 0℃的冷鲜猪肉及副产品【骨类（头骨、棒骨、肋排、扇子骨、三叉骨）、头、蹄、尾、内脏（猪心、猪肝、猪肺叶、猪肚、猪大肠、猪舌、猪腰、猪脑、猪眼、猪大肠头、猪小肚）、猪横膈肌、猪花油、猪网油、猪天堂、猪食管、猪喉管、猪舌根肉、心血管、猪气管、猪肘、猪耳、猪蹄筋（前蹄筋、后蹄筋）、猪皮、猪碎膘、猪槽头】，或肌肉深层中心温度不高于-15℃的冷冻猪肉及副产品。

按生产工艺分为：冷鲜猪肉及副产品、冷冻猪肉及副产品。

按分割部位分为：分割猪肉、猪副产品。

按分割部位特征分为：精肉类、肥脂类、副产品【骨类（头骨、棒骨、肋排、扇子骨、三叉骨）、头、蹄、尾、内脏（猪心、猪肝、猪肺叶、猪肚、猪大肠、猪舌、猪腰、猪脑、猪眼、猪大肠头、猪小肚）、猪横膈肌、猪花油、猪网油、猪天堂、猪食管、猪喉管、猪舌根肉、心血管、猪气管、猪肘、猪耳、猪蹄筋（前蹄筋、后蹄筋）、猪皮、猪碎膘、猪槽头】。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

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
	冷鲜猪肉及副产品	冷冻猪肉及副产品	
色 泽	肌肉呈鲜红色或深红色，有光泽；脂肪乳白色或粉白色；副产品应具有该产品应有的色泽；无霉点	肌肉呈鲜红色，有光泽；脂肪白色；副产品应具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，闻其
气 味	具有猪肉和副产品正常气味，无异味，无酸败气味		气味，用手触摸检验
组 织 形 状	分割猪肉	具有该物质正常形态、不破坏肌膜、不带软膘、允许保留腱膜，允许少许淤血、伤斑，无猪毛、淋巴、病变	粘度，取适量绞碎的样品，加热煮沸
	猪副产品	具有该物质正常形态、无碎骨、无浮毛、无病变、无刀伤、无出血点	20min-30min，检查煮

态			沸后肉汤
粘度	外表及切面微平或微湿润，不粘手	外表及切面湿润，不粘手	
煮沸后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面	澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面	
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
	精肉类	肥脂类	骨类	其它副产品	
水分，% $\leq$	77	-	-	-	GB 18394
挥发性盐基氮，mg/100g $\leq$	15				GB 5009.228
总汞(以 Hg 计)，mg/kg $\leq$	0.05				GB 5009.17
总砷(以 As 计)，mg/kg $\leq$	0.5				GB 5009.11
镉(以 Cd 计)，mg/kg $\leq$	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 $\leq$	肉类(内脏除外)	0.15			GB 5009.12
	内脏	0.4			
铬(以 Cr 计)，mg/kg $\leq$	1.0				GB 5009.123
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
注 2: 检测骨类产品时，以附着在骨上的肉计。					

### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 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 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、挥发性盐基氮的检测。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以经检验检疫合格的生猪为原料，经屠宰、分割（或不分割）、修整、冷冻，加工而成的肌肉深层中心温度不高于 4℃、不低于 0℃的冷鲜猪肉及副产品【骨类（头骨、棒骨、肋排、扇子骨、三叉骨）、头、蹄、尾、内脏（猪心、猪肝、猪肺叶、猪肚、猪大肠、猪舌、猪腰、猪脑、猪眼、猪大肠头、猪小肚）、猪横膈肌、猪花油、猪网油、猪天堂、猪食管、猪喉管、猪舌根肉、心血管、猪气管、猪肘、猪耳、猪蹄筋（前蹄筋、后蹄筋）、猪皮、猪碎膘、猪槽头】，或肌肉深层中心温度不高于-15℃的冷冻猪肉及副产品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商水怡鑫肉类加工厂