



411152S-2021



河南丰食源食品科技股份有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2021

---

# 速冻畜禽肉及副产品

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

---

河南丰食源食品科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南丰食源食品科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰食源食品科技股份有限公司。

本标准主要起草人：陈盛君。

H N

Q B

# 速冻畜禽肉及副产品

## 1 范围

本标准规定了速冻畜禽肉及副产品的分类、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鲜（冻）畜禽肉及副产品【猪肉及副产品（猪心、猪肝、猪肠、猪肚）、牛肉及副产品（牛心、牛肝、牛肠、牛肚）、羊肉及副产品（羊心、羊肝、羊肠、羊肚）、鸡肉及副产品（鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肝、鸡肠、鸡肚）、鸭肉及副产品（鸭掌、鸭翅、鸭心、鸭肝、鸭肠、鸭肚）、鹅肉及副产品（鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅肚）中的一种】为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、分割或不分割、速冻，包装而成的非即食速冻畜禽肉及副产品。

根据原料不同，分为：速冻猪肉及副产品、速冻牛肉及副产品、速冻羊肉及副产品、速冻鸡肉及副产品、速冻鸭肉及副产品、速冻鹅肉及副产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及副产品【猪肉及副产品（猪心，猪肝、猪肠、猪肚）、牛肉及副产品（牛心，牛肝、牛肠、牛肚）、羊肉及副产品（羊心，羊肝、羊肠、羊肚）、鸡肉及副产品（鸡爪、鸡翅、鸡心，鸡肝、鸡肠、鸡肚）、鸭肉及副产品（鸭掌、鸭翅、鸭心，鸭肝、鸭肠、鸭肚）、鹅肉及副产品（鹅掌、鹅翅、鹅心，鹅肝、鹅肠、鹅肚）】应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 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
性 状	具有产品固有的性状	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，按食用方法熟制后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品正常气、滋味，无异味，无酸败气味	
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
	畜禽肉类	副产品	
水分, %	≤ 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	≤	0.5	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)	≤	0.15	GB 5009.12
	内脏	≤	0.4	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123	
注: *铅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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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。

## 编制说明

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜（冻）畜禽肉及副产品【猪肉及副产品（猪心、猪肝、猪肠、猪肚）、牛肉及副产品（牛心、牛肝、牛肠、牛肚）、羊肉及副产品（羊心、羊肝、羊肠、羊肚）、鸡肉及副产品（鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肝、鸡肠、鸡肚）、鸭肉及副产品（鸭掌、鸭翅、鸭心、鸭肝、鸭肠、鸭肚）、鹅肉及副产品（鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅肚）中的一种】为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、分割或不分割、速冻，包装而成的非即食速冻畜禽肉及副产品。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南丰食源食品科技股份有限公司

QHNB