



412851S-2022



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0006S-2022

鲜、冻分割牛肉产品

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出。

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司和吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司共同起草。

本标准适用于以下单位：

吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司（地址：长春市绿园区皓月大路11111号）；

吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司（地址：吉林省长春市德惠市经济开发区102国道1146公里处）；

黑龙江省皓月食品工业股份有限公司（地址：黑龙江省牡丹江市阳明区磨刀石镇郊区华街委）；

河南省中原皓月清真食品工业有限公司（地址：河南省尉氏县庄头乡）；

黑龙江省大庆皓月清真食品工业有限公司（地址：黑龙江省大庆市肇州县杏山独立工矿区）。

本标准起草人：何彬、李庆伟、马立影。

鲜、冻分割牛肉产品

1 范围

本标准规定了鲜、冻分割牛肉产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于经屠宰加工合格的鲜（冻）分割牛肉为原料，经修整、分割或不分割、分切（切丝、切段、切片或绞制）或不分切、包装（定量或不定量）、冷冻或不冷冻加工而成的鲜、冻分割牛肉产品。

按原料不同可分为部位肉产品、非部位肉产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）分割牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 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
组织形态	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，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	≤ 77	GB 5009.3
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注：1、*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

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12694、GB 8863 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留应符合 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

4 贮存

鲜牛肉产品按要求贮存于 0℃~4℃ 的库房中，需冷冻保存的产品放在 -18℃ 冷库保存，不得与有异味及有毒物品堆放在一起。必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

5 保质期

在遵循上述贮存条件下，真空热收缩包装鲜牛肉保质期为 90 天，聚氯乙烯膜（袋）包装冻牛肉保质期为 18 个月，真空热收缩包装冻牛肉保质期为 24 个月。

QB

编制说明

本标准适用于经屠宰加工合格的鲜（冻）分割牛肉为原料，经修整、分割或不分割、分切（切丝、切段、切片或绞制）或不分切、包装（定量或不定量）、冷冻或不冷冻加工而成的鲜、冻分割牛肉产品。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》有关规定，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

H N

Q B