



410127S-2022



河南典昌食品有限公司企业标准

Q/HDC 0002S-2022

速冻肉制品

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

河南典昌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南典昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南典昌食品有限公司。

本标准主要起草人：魏明俊、苏阳阳、宋毅、李国胜。

H N

QB

速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以{鲜(冻)牛肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)羊肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)猪肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)鸡肉或副产品(翅、爪、蹄、胗中的一种为原料)、鲜(冻)鸭肉或副产品(翅、爪、蹄、胗中的一种为原料)}中的一种为原料，经预处理(解冻、修整、分切)、成型、速冻、包装加工而成的非即食产品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)猪肉或副产品、鲜(冻)牛肉或副产品、鲜(冻)羊肉或副产品、鲜(冻)鸡肉或副产品、鲜(冻)鸭肉或副产品应符合 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	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009. 228
水分，g/100g	≤ 76.0	GB 5009. 3
铅(以Pb计)，mg/kg	肉类(内脏除外) ≤ 0.2	GB 5009. 12
	内脏 ≤ 0.5	
总砷*(以As计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 11

铬 (以Cr计) , mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123
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	
总汞 (以Hg计) , mg/kg	≤	0. 05	GB 5009. 17

注: *总砷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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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, 兽药残留限量应 符合 GB 31650 的规定。

产品标识应符合 GB 7718 的规定, 并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃, 运输过程温度 不高于-15℃。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。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）牛肉或副产品（头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种）、鲜（冻）羊肉或副产品（头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种）、鲜（冻）猪肉或副产品（头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种）、鲜（冻）鸡肉或副产品（翅、爪、蹄、胗中的一种为原料）、鲜（冻）鸭肉或副产品（翅、爪、蹄、胗中的一种为原料）}中的一种为原料，经预处理（解冻、修整、分切）、成型、速冻、包装加工而成的非即食产品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南典昌食品有限公司

QB