413479S-2022

河南恒都食品有限公司企业标准

Q/HHD 0001S-2022

# 速冻牛羊肉及副产品

2022-12-29 发布　　2022-12-29 实施

河南恒都食品有限公司 发布

# 前　言

本标准由河南恒都食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：寇静、刘英伟。

H N
Q B

# 速冻牛羊肉及副产品

## 1　范围

本标准规定了速冻牛羊肉及副产品的分类、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）{牛肉及副产品【牛头、牛脑、牛舌、牛心、牛肺、牛肝、牛肚、牛百叶、牛腰、牛肠、牛尾、牛蹄筋、牛胃、牛心管、牛食管、牛皮、牛骨、牛肾、牛鞭、牛宝（牛睾丸）】、羊肉及副产品【羊头、羊蹄、羊舌、羊眼、羊脑、羊心、羊心血管、羊肺、羊肝、羊肾、羊食管、羊气管、羊宝（羊睾丸）、羊鞭、羊肥肠（羊直肠）、羊苦肠（羊盲肠）、羊盘肠（羊结肠）、羊小肠、羊肚、羊尾、羊尾尖、羊尾脂肪、羊肚脂肪、羊腰脂肪、羊肠脂肪、羊膘脂肪、羊皮】}中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修割、蒸煮、内包装、速冻等工序加工而成的熟制或未完全熟制的非即食速冻牛羊肉及副产品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2　要求

### 2.1　原辅料要求

2.1.1 牛肉及副产品【牛头、牛脑、牛舌、牛心、牛肺、牛肝、牛肚、牛百叶、牛腰、牛肠、牛尾、牛蹄筋、牛胃、牛心管、牛食管、牛皮、牛骨、牛肾、牛鞭、牛宝（牛睾丸）】、羊肉及副产品【羊头、羊蹄、羊舌、羊眼、羊脑、羊心、羊心血管、羊肺、羊肝、羊肾、羊食管、羊气管、羊宝（羊睾丸）、羊鞭、羊肥肠（羊直肠）、羊苦肠（羊盲肠）、羊盘肠（羊结肠）、羊小肠、羊肚、羊尾、羊尾尖、羊尾脂肪、羊肚脂肪、羊腰脂肪、羊肠脂肪、羊膘脂肪、羊皮】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 | 具有该产品应有的性状 | 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 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，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 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 挥发性盐基氮，mg/100g | ≤ | 15 | GB 5009.228 |
| 总砷（以 As 计）,mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.45（速冻牛羊内脏）<br>0.18（其他） | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计）,mg/kg | ≤ | 0.5（速冻牛羊肝脏）<br>1.0（速冻牛羊肾脏）<br>0.1（其他） | 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 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg | ≤ | 3.0 | GB 5009.26 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

## 2.4 微生物限量

完全熟制的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

**表 3 微生物限量**

| 项 目 | 采样方案[a]及限量 | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 1 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | $10^2$ | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g | 5 | 1 | $10^2$ | $10^3$ | GB 4789.10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |
| 致泻大肠埃希氏菌[b]，/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.6 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；<br>b 仅适用于速冻牛肉及副产品。 | | | | | |

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

## 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：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。

H N
Q B

# 编制说明

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜（冻）{牛肉及副产品【牛头、牛脑、牛舌、牛心、牛肺、牛肝、牛肚、牛百叶、牛腰、牛肠、牛尾、牛蹄筋、牛胃、牛心管、牛食管、牛皮、牛骨、牛肾、牛鞭、牛宝（牛睾丸）】、羊肉及副产品【羊头、羊蹄、羊舌、羊眼、羊脑、羊心、羊心血管、羊肺、羊肝、羊肾、羊食管、羊气管、羊宝（羊睾丸）、羊鞭、羊肥肠（羊直肠）、羊苦肠（羊盲肠）、羊盘肠（羊结肠）、羊小肠、羊肚、羊尾、羊尾尖、羊尾脂肪、羊肚脂肪、羊腰脂肪、羊肠脂肪、羊膘脂肪、羊皮】}中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修割、蒸煮、内包装、速冻等工序加工而成的熟制或未完全熟制的非即食速冻牛羊肉及副产品。

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，制定本企业标准，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。

河南恒都食品有限公司

HN
QB