



410569S-2022



信阳市味上味食品加工有限责任公司企业标准

Q/XWS 0001S-2022

速冻肉制品

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

信阳市味上味食品加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由信阳市味上味食品加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨青山。

本标准替代Q/XWS 0001S-2021。

H N

Q B

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。

本标准适用于速冻肉制品、速冻调理肉制品。

速冻肉制品：以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、胗、黄喉）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切、速冻、包装加工而成的非即食产品。

速冻调理肉制品：以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、胗、黄喉）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切，加入食用盐、鸡精调味料、鸡蛋（经预处理）、黑胡椒、奥尔良调味料、碳酸氢钠中的几种，经调理、滚揉、真空包装、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 奥尔良调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	取样品适量，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，按标签所示食用方法熟制后，温开水漱口，品其滋味
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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*总砷的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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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。

编制说明

本标准适用于速冻肉制品、速冻调理肉制品。

速冻肉制品：以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、胗、黄喉）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切、速冻、包装加工而成的非即食产品。

速冻调理肉制品：以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、胗、黄喉）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切，加入食用盐、鸡精调味料、鸡蛋（经预处理）、黑胡椒、奥尔良调味料、碳酸氢钠中的几种，经调理、滚揉、真空包装、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，参照相关标准制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市味上味食品加工有限责任公司

QB