



410541S-2022



河南典昌食品有限公司企业标准

Q/HDC 0002S-2022

速冻肉制品

2022-02-19 发布

2022-02-19 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HDC 0002S-2022（备案号：410127S-2022）。

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(或不成型)、包装后速冻(或速冻后包装)等工艺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	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
水分, g/100g	≤ 76.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	肉类(内脏除外) ≤	GB 5009.12
	内脏 ≤	

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
	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。

QB

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(或不成型)、包装后速冻(或速冻后包装)等工艺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