



413382S-2023



温县泷之味食品有限公司企业标准

Q/LZW 0005S-2023

速冻肉制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

温县泷之味食品有限公司 发布

前言

本标准由温县泷之味食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵红兵。

本标准自发布实施日起替代Q/LZW 0005S（备案号：411364S-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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食产品。

根据原料不同可分为：速冻畜禽肉制品、速冻畜禽带骨肉制品、速冻畜禽副产品。

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、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）应符合 GB2707 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 味精应符合 GB 2720 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	取适量样品，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，按包装上标明的食用方法品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品应有的滋、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18（畜禽内脏制品除外） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
*镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（畜禽肝脏制品） 1.0（畜禽肾脏制品） 0.1（畜禽内脏制品除外）	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：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。			

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 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。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、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切或不分切、穿串或不穿串、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，制订本企业标准，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。

温县泷之味食品有限公司

H N

Q B