



413654S-2023



鹿邑县和一肉业有限公司企业标准

Q/LHR 0002S-2023

速冻牛肉

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

鹿邑县和一肉业有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县和一肉业有限公司提出。

本标准起草单位：鹿邑县和一肉业有限公司。

本文件主要起草人：赵红振、马超霞。

H N

Q B

速冻牛肉

1 范围

本文件规定了速冻牛肉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为原料，经解冻或不解冻、分切或不分切、修整成型、包装、速冻（使产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）（或速冻后包装）、入库冷藏等工艺加工制成的非即食速冻牛肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 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
色泽	具有该产品品种应有的色泽	在光线充足、无异味的环境中，取出冻结状态下的独立包装样品一件，将样品置于清洁、干燥的白色盘中，观测冻品外观，待样品微波解冻或自然解冻后，观测其色泽、组织状态、杂质，并嗅其气味。
气味	具有该产品品种应有的气味，无异味	
组织形态	具有该产品品种应有的组织状态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表1 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮/（mg/100g） \leq	15	GB 5009.228
*铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg） \leq	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg） \leq	0.05	GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg） \leq	0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg） \leq	1.0	GB 5009.123

注：*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

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为原料，经解冻或不解冻、分切或不分切、修整成型、包装、速冻（使产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）（或速冻后包装）、入库冷藏等工艺加工制成的非即食速冻牛肉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹿邑县和一肉业有限公司

H N

Q B