



413475S-2023



河南美是食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2023

# 速冻畜禽肉及副产品

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

河南美是食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美是食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁伟、陈志军、闫霜霜。

H N

Q B

# 速冻畜禽肉及副产品

## 1 范围

本标准规定了速冻畜禽肉及副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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、牛舌、牛心、牛肝、牛肚、牛百叶、牛肾、牛肠、牛蹄筋、牛板筋、牛筋、牛胃、牛心管、牛食管、牛肾、牛鞭、牛宝（牛睾丸）】、羊肉及副产品【羊头、羊蹄、羊舌、羊眼、羊板筋、羊筋、羊心、羊肝、羊肾、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】、鸡肉及副产品（鸡头、翅根、翅尖、琵琶腿、鸡胸、凤爪、中翅、鸡胗、鸡肝、鸡心、鸡排、鸡架）、鸭肉及副产品（鸭头、鸭心、鸭胗、鸭舌、鸭肠、鸭掌、鸭腿）}中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、分割、打板（棒）或卷板（棒）、速冻、分切（片、块、丁、条）、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻畜禽肉及副产品。

根据原料不同产品可分为：速冻牛肉、速冻牛副产品、速冻羊肉、速冻羊副产品、速冻鸡肉、速冻鸡副产品、速冻鸭肉、速冻鸭副产品。

按性状不同可分为：速冻肉卷、速冻肉串、速冻肉丁、速冻肉块。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉及副产品应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉及副产品应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉及副产品、鲜（冻）鸭肉及副产品应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 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（速冻畜禽内脏）             | GB 5009.12  |
|                              | 0.15（除速冻畜禽内脏以外的产品）       |             |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg              | 0.5（速冻畜禽肝脏）              | GB 5009.15  |
|                              | 1.0（速冻畜禽肾脏）              |             |
|                              | 0.1（除速冻畜禽肝脏、速冻畜禽肾脏以外的产品） |             |
| 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 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、牛舌、牛心、牛肝、牛肚、牛百叶、牛肾、牛肠、牛蹄筋、牛板筋、牛筋、牛胃、牛心管、牛食管、牛肾、牛鞭、牛宝（牛睾丸）】、羊肉及副产品【羊头、羊蹄、羊舌、羊眼、羊板筋、羊筋、羊心、羊肝、羊肾、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】、鸡肉及副产品（鸡头、翅根、翅尖、琵琶腿、鸡胸、凤爪、中翅、鸡胗、鸡肝、鸡心、鸡排、鸡架）、鸭肉及副产品（鸭头、鸭心、鸭胗、鸭舌、鸭肠、鸭掌、鸭腿）}中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、分割、打板（棒）或卷板（棒）、速冻、分切（片、块、丁、条）、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻畜禽肉及副产品。

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，参照 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本企业标准，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。

河南美是食品有限公司