



410961S-2023



河南嘉成食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

速冻畜禽肉及其副产品

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

河南嘉成食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马宁。

H N
Q B

速冻畜禽肉及其副产品

1 范围

本标准规定了速冻畜禽肉及其副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉中的一种）及其可食用副产品（鸡爪、鸭爪、鸡肠、鸡胗、鸭肠、鸭胗、鹅掌、鹅肠、鹅胗、牛头肉、牛肠、牛心、牛肝、牛肾、牛肚、牛蹄筋、牛板筋、牛黄喉、牛蹄、牛肺、牛骨髓、牛鞭、牛百叶、羊头肉、羊肠、羊心、羊肝、羊肾、羊肚、羊蹄筋、羊板筋、羊蹄、羊肺中的一种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割或不分割、修整、漂烫或不漂烫、煮制或不煮制、包装或不包装、速冻、包装加工而成的速冻畜禽肉及其副产品。

按原料不同可分为：速冻畜禽肉、速冻畜禽副产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 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	具有产品固有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后将其煮熟，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.18（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
	0.4（畜禽内脏制品）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（畜禽内脏及其制品除外）	GB 5009.15
		0.5（畜禽肝脏及其制品）	
		1.0（畜禽肾脏及其制品）	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

熟制产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉制品产品的检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 31650 的规定。

3 检验

生制品产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值；熟制品产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。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（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉中的一种）及其可食用副产品（鸡爪、鸭爪、鸡肠、鸡胗、鸭肠、鸭胗、鹅掌、鹅肠、鹅胗、牛头肉、牛肠、牛心、牛肝、牛肾、牛肚、牛蹄筋、牛板筋、牛黄喉、牛蹄、牛肺、牛骨髓、牛鞭、牛百叶、羊头肉、羊肠、羊心、羊肝、羊肾、羊肚、羊蹄筋、羊板筋、羊蹄、羊肺中的一种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割或不分割、修整、漂烫或不漂烫、煮制或不煮制、包装或不包装、速冻、包装加工而成的速冻畜禽肉及其副产品。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，参照相关标准要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南嘉成食品有限公司