



411243S-2024



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0020S-2024

牛、羊肉及其副产品

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月清真食品工业有限公司。

本标准主要起草人：刘士东、牛千宝、高胜博、陈岩、黄晓非、李庆伟、王燕、许京亮、周雯、刘德鹏、张磊、周良、张曦文。

H N
Q B

牛、羊肉及其副产品

1 范围

本标准规定了牛、羊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 / 冻牛、羊肉及其副产品【肉筋、板筋、腱筋、脂肪、外脊筋、胸口边、胸口油（胸口部的脂肪）、筋膜、筋皮、腩筋、心、肺、心管（黄喉）、横隔肌、罗肌肉、小里脊、肺管、肝、肾、百叶（毛肚）、肚、沙肝、红肠、大肠、盲肠、小肠、直肠、牛散旦、膀胱、胰脏、金钱肚（网胃）、蹄、头、眼睛、舌、喉骨、软骨、和尚骨（牛膝盖骨）、杂骨、脊骨、羊蝎子骨、米龙骨、棒骨、脖骨（颈骨）、肋骨、腿骨、脆骨、软骨、尾骨、腰椎骨、拐骨、肩胛骨、片骨、长条软骨、耳、鞭、鞭根、蛋、脊髓、尾、皮、腰油（腰部的脂肪）、肺油（肺部的脂肪）、肚油（肚部的脂肪）、胃肠油（胃肠部的脂肪）、鞭油（鞭部的脂肪）中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经分割、修整、漂烫（轻度加热定型，尚未至熟）或不漂烫、速冻或不速冻、包装加工制成的非即食牛、羊肉及其副产品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜 / 冻牛肉及其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 / 冻羊肉及其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 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.48（仅适用于内脏）	GB 5009.12
		0.18（除内脏之外的产品）	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（其他产品）	GB 5009.15
		0.5（肝脏类产品）	
		1.0（肾脏类产品）	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
注：1、*该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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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 / 冻牛、羊肉及其副产品【肉筋、板筋、腱筋、脂肪、外脊筋、胸口边、胸口油（胸口部的脂肪）、筋膜、筋皮、膈筋、心、肺、心管（黄喉）、横膈肌、罗肌肉、小里脊、肺管、肝、肾、百叶（毛肚）、肚、沙肝、红肠、大肠、盲肠、小肠、直肠、牛散旦、膀胱、胰脏、金钱肚（网胃）、蹄、头、眼睛、舌、喉骨、软骨、和尚骨（牛膝盖骨）、杂骨、脊骨、羊蝎子骨、米龙骨、棒骨、脖骨（颈骨）、肋骨、腿骨、脆骨、软骨、尾骨、腰椎骨、拐骨、肩胛骨、片骨、长条软骨、耳、鞭、鞭根、蛋、脊髓、尾、皮、腰油（腰部的脂肪）、肺油（肺部的脂肪）、肚油（肚部的脂肪）、胃肠油（胃肠部的脂肪）、鞭油（鞭部的脂肪）中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经分割、修整、漂烫（轻度加热定型，尚未至熟）或不漂烫、速冻或不速冻、包装加工制成的非即食牛、羊肉及其副产品。

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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司