



413193S-2025



南阳豫茗汇食品有限公司企业标准

Q/NYS 0004S-2025

速冻分割畜（禽）肉

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

南阳豫茗汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳豫茗汇食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳豫茗汇食品有限公司。

本标准主要起草人：于德满。

H N
Q B

速冻分割畜（禽）肉

1 范围

本标准规定了速冻分割畜（禽）肉产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（牛肉、羊肉、羔羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整、剔骨或不剔骨、塑形（或按部位分割）、成型、分切或不分切、内包装、X 光机检测、速冻、装箱等工艺加工而成的速冻分割畜（禽）肉。

根据原料不同，产品可分为：速冻分割牛肉、速冻分割羊肉、速冻分割羔羊肉、速冻分割鸡肉、速冻分割鸭肉、速冻分割鹅肉；

根据加工工艺不同，产品可分为：速冻分割带骨畜、禽肉；速冻分割去骨畜、禽肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 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
性 状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，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
品温（产品中心温度），℃	≤ -18	SB/T 10482
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤	0.1	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
*铅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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定、兽药残留限量应符合 GB31650 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

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（牛肉、羊肉、羔羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整、剔骨或不剔骨、塑形（或按部位分割）、成型、分切或不分切、内包装、X 光机检测、速冻、装箱等工艺加工而成的速冻分割畜（禽）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，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，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。

南阳豫茗汇食品有限公司