



410002S-2025



河南华昱食品产业有限公司企业标准

Q/HYSP 0004S-2025

鲜（冻）猪肉产品及副产品

2025-01-02 发布

2025-01-02 实施

河南华昱食品产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南华昱食品产业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南华昱食品产业有限公司；地址：河南省许昌市长葛市长兴路街道众品食业园众品路 1 号；

本标准适用于安阳华昱食业有限公司；地址：河南省安阳市汤阴县城关镇产业集聚区众品大道与金秋路交叉口西北角 016 号；

本标准适用于天津华昱食业有限公司；地址：天津子牙经济技术开发区高新产业园北区众品路 2 号；

本标准适用于长春华昱食业有限公司；地址：长春市农安县农安镇工业集中区甲三路南侧。

本标准主要起草人：王会玲、孙松丽。



鲜（冻）猪肉产品及副产品

1 范围

本标准规定了鲜（冻）猪肉产品及副产品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经屠宰加工合格的鲜（冻）猪肉或副产品[猪头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪舌、猪颈、猪脑、猪气管、猪食管、猪喉头、猪天堂、猪舌根肉、猪眼、猪内脏（猪心、猪心血管、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪小肚头、猪小肚系、猪沙肝、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪花肠中的一种或几种）、猪脂、猪血、猪骨、猪皮中的一种或几种]为原料，经修整、分割或不分割、切丝（片）或不切丝（片）、切段或不切段、绞制或不绞制、包装（定量或不定量）、冷冻或不冷冻加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉及副产品应符合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	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分 ^a /（g/100g）	≤ 76.0	GB 18394 或 GB 5009.3
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15	GB 5009.228
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷*（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.11

镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	肉类（内脏除外）	≤	0.1	GB 5009.15
	肝脏	≤	0.5	
	肾脏	≤	1.0	
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	肉类（内脏除外）	≤	0.2	GB 5009.12
	内脏	≤	0.5	
铬（以 Cr 计） /（mg/kg）		≤	1.0	GB 5009.123
<p>注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 该指标仅适用于鲜（冻）猪肉产品的检测。</p> <p>检测带骨类产品时，去除骨等非食用部分，仅检测可食用部分。</p>				

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 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

本标准适用于以经屠宰加工合格的鲜（冻）猪肉或副产品[猪头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪舌、猪颈、猪脑、猪气管、猪食管、猪喉头、猪天堂、猪舌根肉、猪眼、猪内脏（猪心、猪心血管、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪小肚头、猪小肚系、猪沙肝、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪花肠中的一种或几种）、猪脂、猪血、猪骨、猪皮中的一种或几种]为原料，经修整、分割或不分割、切丝（片）或不切丝（片）、切段或不切段、绞制或不绞制、包装（定量或不定量）、冷冻或不冷冻加工而成的产品。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》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华昱食品产业有限公司

Q B