410090S-2025

河南沣瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2025

速冻肉制品

2025-01-08 发布　　2025-01-08 实施

河南沣瑞食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南沣瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵辉、张磊、王建忠。

H N
Q B

速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、兔肉、牛板筋、羊板筋、带骨羊肉、带骨牛肉中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经分割、打板（卷棒）或不打板（卷棒）、预冻、分切、穿串或不穿串、包装、速冻等过程加工而成；或以鲜（冻）羊眼为原料，经分切、包装、速冻等过程加工而成的速冻肉制品。

2 分类

根据所用原料不同，产品分类如下：

2.1 速冻牛/羊/猪/鸡/鸭/兔肉制品

以鲜（冻）羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、兔肉中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经分割、打板或卷棒、预冻、分切、穿串或不穿串、包装、速冻等过程加工而成。

2.2 速冻牛板筋、羊板筋、带骨羊肉、带骨牛肉制品

以鲜（冻）牛板筋、羊板筋、带骨羊肉、带骨牛肉中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经分割、分切、穿串或不穿串、包装、速冻等过程加工而成。

2.3 速冻羊眼制品

以鲜（冻）羊眼为原料，经分切、包装、速冻等过程加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

3.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

3.1.4 鲜（冻）鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.5 鲜（冻）兔肉应符合 GB/T 17239 和 GB 2707 的规定。

3.1.6 鲜（冻）牛板筋、羊板筋、鲜（冻）羊眼应符合 GB 2707 的规定。

3.2 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
色　泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
气　味	具有产品应有的气味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、兔肉、牛板筋、羊板筋、带骨羊肉、带骨牛肉中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经分割、打板（卷棒）或不打板（卷棒）、预冻、分切、穿串或不穿串、包装、速冻等过程加工而成；或以鲜（冻）羊眼为原料，经分切、包装、速冻等过程加工而成的速冻肉制品。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南沣瑞食品有限公司

HN
QB