



411659S-2025



河南益哆哆食品科技有限公司  
企业标准

Q/HYDD 0001S-2025

# 速冻肉制品

2025-05-29 发布  
2025-05-29 实施

河南益哆哆食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南益哆哆食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南益哆哆食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵阳、李红敏。

H N

Q B

# 速冻肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻肉制品的要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、禽肉）及其副产品【猪副产品（猪头、猪蹄、猪皮）、牛副产品（牛头、牛蹄、牛皮）、羊副产品（羊头、羊蹄、羊皮）、禽副产品（鸡爪、鸡胗、鸡肠、鸭爪、鸭胗、鸭肠）】为主要原料，经解冻（或不解冻）、修整（或不修整）、清洗（或不清洗）、分切（或不分切）、包装速冻等工艺加工制成的速冻肉制品（非即食生制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707—GB 16869 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气味	具有产品应有气味，无异味	
滋味	具有产品应有滋味，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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15【肉制品（畜禽内脏制品除外）】 0.4（畜禽内脏制品）	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
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

铬(以 Cr计),mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注:*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、GB 31646 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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、禽肉）及其副产品【猪副产品（猪头、猪蹄、猪皮）、牛副产品（牛头、牛蹄、牛皮）、羊副产品（羊头、羊蹄、羊皮）、禽副产品（鸡爪、鸡胗、鸡肠、鸭爪、鸭胗、鸭肠）】为主要原料，经解冻（或不解冻）、修整（或不修整）、清洗（或不清洗）、分切（或不分切）、包装速冻等工艺加工制成的速冻肉制品（非即食生制品）。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。

河南益哆哆食品科技有限公司

H N  
Q B