



412946S-2025



河南牛匠食品有限公司企业标准

Q/HNJS 0002S-2025

# 速冻带骨分割牛（羊）肉

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南牛匠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南牛匠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张丰五。

H N

Q B

# 速冻带骨分割牛（羊）肉

## 1 范围

本标准规定了速冻带骨分割牛（羊）肉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羔羊肉中的一种为原料，经缓化（或不缓化）、清洗、修整、切分（或按部位分割）、成型、包装、速冻等过程加工而成的速冻带骨分割牛（羊）肉。

根据原料不同可分为：速冻带骨分割牛肉、速冻带骨分割羊肉、速冻带骨分割羔羊肉、速冻带骨分割肥羔羊肉、速冻带骨分割大羊肉。

根据牛（羊）肉分割部位不同可分为：分割带骨牛肉（肩胛部肉、前腿部肉、肋脊部肉、腰脊部肉、胸腹部肉、胸膈连体、后腿部肉、牛小排、带骨胸肋排）；分割带骨羊肉：后腿部肉、带骨臀腰肉、鞍肉、背腰肉、方切肩肉、肩脊排、前腿部肉、胸腹部肉、全肋排、仔排、羊颈、前腱子、后腱子。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羔羊肉应符合 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 | 具有该产品特有的气味，无异味 |   |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来异物      |   |

### 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        |
|------------------|--------|-------------|
| 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  |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.123 |

|                                    |   |      |            |
|------------------------------------|---|------|------------|
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg                   | ≤ | 0.05 | GB 5009.17 |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。     |   |      |            |
| 污染物限量经过机械手段去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分检测。 |   |      |            |

#### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的有关规定执行。

#### 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

速冻带骨分割牛（羊）肉是以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羔羊肉中的一种为原料，经缓化（或不缓化）、清洗、修整、切分（或按部位分割）、成型、包装、速冻等过程加工而成的速冻带骨分割牛（羊）肉。根据原料不同可分为：速冻带骨分割牛肉、速冻带骨分割羊肉、速冻带骨分割羔羊肉、速冻带骨分割肥羔羊肉、速冻带骨分割大羊肉。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南牛匠食品有限公司

Q B