



411312S-2026



河南新南洋产业运营管理有限公司企业标准

Q/HXNY 0001S-2026

速冻分割畜肉

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南新南洋产业运营管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南新南洋产业运营管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄文利。

H N

Q B

速冻分割畜肉

1 范围

本标准规定了冻分割畜肉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冻分割畜肉（牛肉、羊肉）为原料，经缓化或不缓化、清洗、修整、剔骨或不剔骨、切分（或按部位分割）、成型、包装、打冷、速冻等过程加工而成的冻分割畜肉。

根据原料和分割部位不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冻分割畜肉（牛肉、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	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	无肉眼可见该有的异物	

2.3 理化指标限量

理化指标限量应符合表 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	≤ 0.16	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。 带骨产品污染物限量是经过机械手段去除非食用部分后，所得到的用于食用部分的检测。			

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 12695 的规定。

2.7 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

冻分割畜肉是以冻分割畜肉（牛肉、羊肉）为原料，经缓化或不缓化、清洗、修整、剔骨或不剔骨、切分（或按部位分割）、成型、包装、打冷、速冻等过程加工而成的冻分割畜肉。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，制定本企业标准，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。

河南新南洋产业运营管理有限公司