



4 11632 S-2026



河南新南洋产业运营管理有限公司企业标准

Q/HXNY 0002S-2026

分割冰鲜畜肉

2026-06-15 发布

2026-06-15 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。

本标准起草人：黄文利。

H N
Q B

分割冰鲜畜肉

1 范围

本标准规定了分割冰鲜畜肉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜畜禽肉（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、打冷等过程加工而成的分割冰鲜畜肉。

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 以鲜畜肉（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	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
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。		

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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

本标准适用于以鲜畜肉（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、打冷等过程加工而成的分割冰鲜畜肉。

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，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。

河南新南洋产业运营管理有限公司