



Q/SHFZ 0025S-2026

河南双汇投资发展股份有限公司企业标准

Q/SHFZ 0025S-2026

鲜（冻）猪肉及猪副产品

2026-07-23 发布

2026-07-23 实施

河南双汇投资发展股份有限公司 发布

前 言

本文件由河南双汇投资发展股份有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：何冬云、闫晨红、肖俊楠、于丽丽。

本文件适用于下列单位。

河南双汇投资发展股份有限公司	地址：河南省漯河市牡丹江路288号
山东德州双汇食品有限公司	地址：山东省德州经济开发区晶华路
清远双汇食品有限公司	地址：清远市清新区太和镇107国道清新路段602号
唐山双汇食品有限责任公司	地址：河北省唐山市玉田县陈家铺镇
宜昌双汇食品有限责任公司	地址：湖北省宜昌市港窑路（东山开发区段）
绵阳双汇食品有限责任公司	地址：绵阳市涪城区飞云南路中段9号
阜新双汇肉类加工有限公司	地址：辽宁省阜新经济技术开发区高新园区E路西
湖北武汉双汇食品有限公司	地址：湖北省武汉市东西湖区走马岭工业园
望奎双汇北大荒食品有限公司	地址：黑龙江省绥化市望奎县先锋镇白五村
黑龙江宝泉岭双汇北大荒食品有限公司	地址：黑龙江省鹤岗市萝北县宝泉岭经济开发区双汇路7号
济源双汇食品有限公司	地址：河南省济源市东环路玉川桥北
江苏淮安双汇食品有限公司	地址：江苏省淮安市淮阴经济开发区嫩江路127号
南昌双汇食品有限公司	地址：江西省南昌市桑海经济技术开发区阳光大道1号
郑州双汇食品有限公司	地址：郑州经济技术开发区航海东路1897号
昆明双汇食品有限公司	地址：云南省昆明市石林县鹿阜街道办事处石林生态工业集中区
芜湖双汇食品有限公司	地址：安徽省芜湖市三山经济开发区临江工业区
沈阳双汇食品有限公司	地址：辽宁省沈阳市沈北新区蒲河路170号
南宁双汇食品有限公司	地址：广西-东盟经济技术开发区宁武路06号
陕西双汇食品有限公司	地址：陕西省咸阳市兴平市食品工业园
河南双汇投资发展股份有限公司屠宰厂	地址：河南省漯河市经济技术开发区赣江路1号
濮阳双汇食品有限公司	地址：河南省濮阳市清丰县文化路553号

鲜（冻）猪肉及猪副产品

1 范围

本文件规定了鲜（冻）猪肉及猪副产品的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于生猪经屠宰、分割、包装工艺加工而成的生鲜肉、冷鲜（冷却）肉、冰鲜肉、冷冻肉类[如白条、红条、分体肉、分割肉及其细分割产品（去骨分割肉、带骨分割肉）、肥膘、五花肉、碎肉、皮及其它可食用部位]及生鲜猪副产品、冷鲜（冷却）猪副产品、冰鲜猪副产品、冷冻猪副产品（如猪头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪骨、猪舌、猪天梯、猪脑、猪眼、猪喉头、猪气管、猪食管、猪心管、猪心、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪尿管、猪脾脏、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪生肠、猪板油、猪冠油、猪网油及其它可食用副产品）。

2 术语和定义

GB 2707、GB/T 19480、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9959.4界定的产品定义适用于本文件。

2.1 冰鲜肉

经冰鲜工艺处理，终产品中心温度在-6℃～0℃的猪产品。

2.2 生鲜肉

不经冷却工艺或未经完整的冷却工艺处理，中心温度在4℃以上的生鲜猪肉类产品，包括中温产品（出厂中心温度4℃-25℃）、常温产品（出厂中心温度25℃-41℃）。

3 要求

3.1 原料

屠宰前的生猪应来自非疫区，并经检疫、检验合格。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

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组织状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	
组织状态	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 规定。

表 2 理化指标

项目	要求		检验方法
	肉类 ^a	副产品类 ^b	

水分, g/100g	≤	76.0	-	GB 18394
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15		GB 5009.228
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	0.5 (内脏) 0.2 (其它)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	0.5 (肝脏) 1.0 (肾脏) 0.1 (其它)	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
备注: a、检测带骨类产品时, 仅检测附着在骨上的肉; b、以可食部分计;				
*、铅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

定量包装产品的净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070 规定的方法检验。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12694的规定。

3.6 其他要求

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

4 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

本文件适用于生猪经屠宰、分割、包装工艺加工而成的生鲜肉、冷鲜（冷却）肉、冰鲜肉、冷冻肉类[如白条、红条、分体肉、分割肉及其细分割产品（去骨分割肉、带骨分割肉）、肥膘、五花肉、碎肉、皮及其它可食用部位]及生鲜猪副产品、冷鲜（冷却）猪副产品、冰鲜猪副产品、冷冻猪副产品（如猪头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪骨、猪舌、猪天梯、猪脑、猪眼、猪喉头、猪气管、猪食管、猪心管、猪心、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪尿管、猪脾脏、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪生肠、猪板油、猪冠油、猪网油及其它可食用副产品）。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》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南双汇投资发展股份有限公司