

Q/YZH

云南臻禾味央厨食品有限公司企业标准

Q/YZH 0001 S—2022



速冻肉制品

2022 - XX - XX 发布

2022-XX - XX 实施

云南臻禾味央厨食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻肉制品是以鲜（冻）畜禽肉或其副产品为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分切（或不分切）、包装、速冻、冷冻贮存等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中镉的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准起草单位：云南臻禾味央厨食品有限公司

本标准主要起草人：李世华



速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉或其副产品为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分切（或不分切）、包装、速冻、冷冻贮存等工艺加工制成的速冻肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化要求

应符合表2的规定

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.08肉类（畜禽内脏除外） 0.04（畜禽肝脏、肝脏制品） 0.08（畜禽肾脏、肾脏制品）	GB 5009.15

3.5 微生物指标

应符合GB 19295的规定。

3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（盒），抽样数量为12袋（盒）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。



5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输箱内温度必须保持在-15℃以下，装载产品前应将箱内温度预冷至-10℃以下，产品进出冷冻库要迅速。

5.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，原料冷冻库的温度应保持在-18℃以下，成品冷冻库的温度应保持-18℃或更低，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



Q/YZH 0001 S—2022 《速冻肉制品》

企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定速冻肉制品食品质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的速冻肉制品是以鲜（冻）畜禽肉或其副产品为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分切（或不分切）、包装、速冻、冷冻贮存等工艺加工制成。

本产品按肉制品进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/YZH 0001 S—2022《速冻肉制品》食品安全企业标准。

现将编制情况说明如下：

1、本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，理化指标参照GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定，微生物指标参照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》的规定，其中镉的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

云南臻禾味央厨食品有限公司
2022年06月08日

