

Q/QYSP

西安秦源食品有限公司企业标准

Q/QYSP 0002S—2024

速冻肉制品



Q/610000-03317S-2024
备案日期 20241121

2024-11-10 发布

2024-11-20 实施

西安秦源食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020 的规则进行编制。

本文件由西安秦源食品有限公司提出。

本文件由西安秦源食品有限公司起草。

本文件主要起草人：王学宇、张斌。

本文件批准人：张斌。

本文件属首次发布。



速冻肉制品

1 范围

本文件规定了速冻肉制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于选用鲜（冻）的畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪肉）为主要原料，经预处理、成型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻肉制品。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

根据产品原料的不同，可分为：速冻牛肉系列产品、速冻羊肉系列产品、速冻鸡肉系列产品、速冻鸭肉系列产品、速冻猪肉系列产品。

3.1 速冻牛肉系列产品

以鲜（冻）的牛肉为主要原料，经预处理、成型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻肉制品。

3.2 速冻羊肉系列产品

以鲜（冻）的羊肉为主要原料，经预处理、成型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻肉制品。

3.3 速冻鸡肉系列产品

以鲜（冻）的鸡肉为主要原料，经预处理、成型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻肉制品。

3.4 速冻鸭肉系列产品

以鲜（冻）的鸭肉为主要原料，经预处理、成型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻肉制品。

3.5 速冻猪肉系列产品

以鲜（冻）的猪肉为主要原料，经预处理、成型、速冻、包装等工艺制成的非即食速冻肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜（冻）的畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪肉）：应符合 GB 2707 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各产品应有的色泽
气 味	具有各产品应有的气味，无异味
组织形态	具有各产品应有的组织形态
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
单核细胞增生李斯特氏菌 ^a	5	0	0	-
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	-

注：1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。；
2：^a仅适用于牛肉制品。

4.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

其他污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量应分别符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881和GB 31646 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.2 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.3 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 规定方法检验。

5.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.6 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 铬：按 GB 5009.123 规定方法检验。

5.2.8 镉：按 GB 5009.15 规定方法检验。

5.2.9 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 规定方法检验。

5.3 微生物限量

5.3.1 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 规定的方法测定。

5.3.4 致泻大肠埃希氏菌：按 GB 4789.6 规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

产品以批为单位进行验收，以同一次投料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样方法与数量

在每批产品中随机抽样 2kg（不得少于 12 个最小包装）进行检验，均分 2 份，一份用于检验，一份留作备样。

6.3 检验类别

6.3.1 产品检验分为出厂检验和型式检验；产品应由公司质检部门检验合格，并附有产品质量合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验每批必检，检验项目为感官要求、净含量。

6.3.3 型式检验为本文件规定的4.2~4.4项目，正常生产时每年进行一次，有下列情况下之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品工艺或配方有改变时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 全部检测项目经检验合格的产品为合格品。

6.4.2 如果其他指标检测不符合本文件时，可重新抽取双倍样品，对不合格项进行复检。复检结果仍有一项指标不符合规定时，则判定该批产品不合格。复检结果合格时，可判定该批产品为合格品。

6.4.3 微生物指标检测不符合本文件时，则判定该批产品不合格，且不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定。采用的塑料瓶应符合 GB 4806.7或 GB/T10004的规定。包装应严密，无泄漏。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，防止日晒雨淋及撞击，小心轻放，不得压踏。

7.4 贮存

产品应在-18℃及以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

在上述规定贮存条件下，产品保质期为 12 个月。