

ICS

# Q/GGJL

贵港市久联肉禽食品有限公司企业标准

Q/GGJL 0002S—2021



## 冷冻预制肉制品(非即食)

食品安全企业标准备案号  
450886 S-2021  
有效期至2026年9月8日

七廿三

2021-09-15 发布



2021-09-30 实施



贵港市久联肉禽食品有限公司

发布

## 前□□言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。  
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。  
本文件由贵港市久联肉禽食品有限公司提出并起草。

本文件主意起草人：刘乙丽。

本文件于2021年9月15日发布，2021年9月30日实施。

## 冷冻预制肉制品(非即食)

### 1 范围

本文件规定了冷冻预制肉制品(非即食)的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)及鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵、尾巴、骨头、内脏等和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)、骨头、内脏]等为原料,经整理、清洗、沥干、分割、包装后入库冷冻等工艺加工制成的非即食冷冻预制肉制品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

冷冻预制肉制品

是指以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)及鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵、尾巴、骨头、内脏等和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)、骨头、内脏]等为原料,经整理、清洗、沥干、分割、包装后入库冷冻等工艺加工制成的非即食冷冻预制肉制品。

#### 4 产品分类

根据原料的不同分为若干个畜禽产品品种,具体产品名称及配料以产品标签标示为准。

#### 5 要求

##### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵、尾巴、骨头、内脏等和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)、骨头、内脏等]

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

##### 5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态,裹浆或调味料分布均匀
气味和滋味	具有该产品特有的滋味和气味,无异味、异嗅
杂 质	无杂质

##### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2(畜禽内脏0.5)
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1(畜禽肝脏0.5、畜禽肾脏1.0)
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.8

N-二甲基亚硝胺/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$	3.0
--------------------------------------	--------	-----

表2 理化指标(续)

项 目	指 标
农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定
兽药最大残留限量	符合 GB 31650 的规定

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观测其组织形态、色泽和杂质。按产品包装或标签上标明的食用方法熟制后嗅其气味,用温水漱口,品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 样品处理

将适量样品去除包装后,待样品微波解冻或自然解冻[放入容器中,由容器底部通入室温(温度 $< 30^{\circ}\text{C}$ )的流动水中,冷冻品至冰全部融化为止]后取样检测。

#### 8.2.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

#### 8.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 8.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

#### 8.2.5 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

#### 8.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 8.2.7 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

8.2.9 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.2.10 兽药最大残留

按国家规定的检测方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.1.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.2 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行至少一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目：包括本文件中5.2、5.3、6规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 检验项目检验结果如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样进行复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

- 10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；应标示非即食等提示信息。
- 10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求，外箱还应标注贮存条件。

10.2 包装

- 10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。
- 10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

- 10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。
- 10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关安全标准，车厢内温度应保持在-15℃及以下。

10.4 贮存

- 10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 10.4.2 产品应在-18℃及以下贮存。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期为12个月。