

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案  
2107 0036 S 2017 号

Q/LLY

辽宁绿源肉业有限公司企业标准

Q/LLY 0001S-2017

## 速冻调理肥牛肉

2017-06-20 发布



2017-07-21 实施

辽宁绿源肉业有限公司

发布



Q/LLY 0001S-2017

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707-2005《鲜（冻）畜肉卫生标准》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁绿源肉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李娜、周超。

本标准属延续发布。



## 速冻调理肥牛肉

### 1 范围

本标准规定了速冻调理肥牛肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）肥牛肉为主要原料，经分割（冻肉预先解冻）、去骨（或带骨）、清洗、修整、切片，以食用盐、味精、白砂糖、香辛料、植物油为辅料，加入食品添加剂，经调配，滚揉，成型，包装，经速冻工艺加工而成的速冻调理肥牛肉。

### 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 317 食糖卫生标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.37 食品植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

农业部公告第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）肥牛肉：应符合 GB 2707、GB2762、农业部公告第 235 号的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

3.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质，嗅其气味。
组织形态	肉质组织正常，体态完整。	
滋、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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)	≤ 0.5
总砷 (以 As 计) (mg/kg)	≤ 0.5
镉 (以 Cd 计) (mg/kg)	≤ 0.1
总汞 (以 Hg 计) (mg/kg)	≤ 0.05
N-二甲基亚硝胺 (μ g/kg)	≤ 3.0
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.9

### 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂应符合相应的产品标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760标准规定。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 生产加工

应符合 GB 14881的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

按 GB/T5009.44 规定的方法检验。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 挥发性盐基氮

按GB/T 5009.44中规定的方法检验。

#### 4.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 4.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

#### 4.2.4 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

#### 4.2.5 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

### 4.3 净含量偏差

按JJF 1070的规定进行。

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库检验

原料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

以同一班次生产的产品为一批。每批产品中随机抽取样品12袋，8袋作检验用，4袋留样备查。抽样总量不少于500g。



### 5.3 出厂检验

产品应经公司质量检验部门检验合格，合格产品附产品合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量和挥发性盐基氮。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 新产品批量生产前；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源，生产设备变化，可能影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志、标签

标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

内包装采用 GB9683 规定的复合膜袋包装。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用车运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

### 6.4 贮存

贮存应在-18℃以下冷冻库房内。贮存不应与有毒、有害、有污染的物质同贮存。不同品种、规格应分类贮存，本着先进先出的原则。堆垛应距地面10cm垫起，距墙留出通风道。垛高以不压坏包装箱为宜。保质期为12个月。

