

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0061 S- 2017 号

Q/LSY

辽宁圣源食品有限公司企业标准

Q/LSY 0001S-2017

速冻牛肉饼

2017-10-24 发布

2017-11-25 实施

辽宁圣源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制定，其中铬的指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁圣源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安建伟、丁海波、包青梅。

本标准属变更发布。



刘英红



速冻牛肉饼

1 范围

本标准规定了速冻牛肉饼的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以鲜（冻）牛肉为原料，经解冻、均温、绞碎、搅拌、做成饼型、速冻、包装等工艺制成速冻牛肉饼。

2 规范性引用文件

下列文件对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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定
- 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/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- 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/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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 原料要求

3.1.1 牛肉：应符合 GB 2707、GB/T 17238 及农业部公告第 235 号的规定。

3.1.2 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
组织状态	冻结良好、无松散的圆饼	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。
色 泽	具有速冻牛肉应有的色泽	
气 味	具有该产品固有的气味，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	试验方法
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15	GB 5009.228
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.123

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	试验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤ 500 000	GB 4789.2
致病菌（沙门氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.36

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农、兽药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 规定；兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 12694 的要求。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加其它食品、食品添加剂和使用非食用物质。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 的规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料入库前应由生产厂质检部门按照标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的产品为一组批。每批产品按照国家有关规定在成品库中随机抽取样品。样品分成2份，1份检验，1份备查。样品数量应满足检测需求。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、菌落总数、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

包装材料和容器的封口应严密、包装牢固。内包装材料须符合 GB 4806.7 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

5.3.1 运输用车箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。厢体温度需保持在 -15°C 或更低的温度。

5.3.2 运输过程中应防积压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻拿轻放。严禁与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库。

5.4.2 库房应清洁卫生、无异味。禁止与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混放。

5.4.3 冻库内产品的堆码不应阻碍空气循环；与墙壁、顶棚和地面的间隔不得小于10cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。



企业标准变更申请

由于国家相关法规进行更新，加之公司客户对产品提出新要求，
特对第一版本企标进行变更，具体变更内容如下表：

企标更改内容前后对比		
序号	更改前	更改后
1	GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
2	内包装用聚乙烯成型品应符合 GB 9687 的规定，复合包装袋应符合 GB 9683 的规定。	内包装材质须符合 GB 4806.7 的规定。
3	4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、净含量。	4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、菌落总数、净含量。

公司名称：辽宁圣源食品有限公司

日期：2017年10月18日

