

备案号：223731S-2019

有效期至：2022 年 12 月 10 日

Q/NTY

农安县天雨肉类加工厂企业标准

Q/NTY0001S-2019

速冻肉制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/NTY0001S-2019
备案号	223731S-2019
有效期限	2019 年 12 月 11 日至 2022 年 12 月 10 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-10-16 发布

2019-11-06 实施

农安县天雨肉类加工厂 发布

速冻肉制品

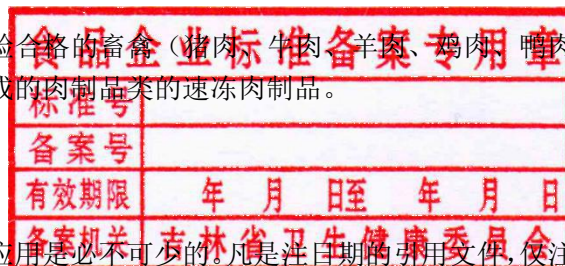
1 范围

本标准适用于检疫、检验合格的畜禽（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉），经屠宰、分割、制卷、制块、包装，加工制成的肉制品类的速冻肉制品。

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 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/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.162	动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
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 6388	运输包装收发货标志
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 8863	速冻食品技术规程
GB/T 9959.2	分割鲜冻猪肉
GB/T 9961	鲜冻胴体羊肉
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 17238	鲜冻牛肉
GB 18394	畜禽肉水分限量
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品



JJF 1070

国家质检总局令第75号（2005）

国家质检总局令第123号（2009）

定量包装商品净含量计量检验规程

定量包装商品计量监督管理办法

食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 猪肉应符合 GB/T 9959.2 的规定。

3.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。

3.1.3 羊肉应符合 GB/T 9961 的规定。

3.1.4 鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目		检验方法
色泽	表皮和肌肉切面有光泽, 具有畜禽类品种应有的色泽	取试样置于白色瓷盘中, 在自然光线下目测色泽、形态、杂质, 用嗅觉鉴别气味。
组织形态	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢, 不易完全恢复原状	
滋、气味	具有畜禽类品种应有的气味, 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	检验方法
水分, %	≤ 77	GB 5009.3
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

3.5 农药最大残留限量

应符合表 4 的规定。

表 4 农药最大残留限量

项 目	最大残留限量	检验方法
艾氏剂（肉类）（以脂肪计），mg/kg	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（肉类）（以原样计）脂肪含量 10%以下，mg/kg （以脂肪计）脂肪含量 10%以上，mg/kg	0.2	GB/T 5009.19
	2	
狄氏剂（肉类）（以脂肪计），mg/kg	0.2	GB/T 5009.19
林 丹（肉类）（以原样计）脂肪含量 10%以下，mg/kg （以脂肪计）脂肪含量 10%以上，mg/kg	0.1	GB/T 5009.162
	1	
六六六（肉类）（以原样计）脂肪含量 10%以下，mg/kg （以脂肪计）脂肪含量 10%及以上，mg/kg	0.1	GB/T 5009.19
	1	
氯 丹（肉类）（以脂肪计），mg/kg	0.05	GB/T 5009.162
七 氯（肉类），mg/kg	0.2	GB/T 5009.19
异狄氏剂（肉类）（以脂肪计），mg/kg	0.1	GB/T 5009.162

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694、GB 8863 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、挥发性盐基氮、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从成品库中码放产品的不同部位，按表 5 规定的数量抽样。

表 5 抽样数量

批量（箱）	样品量（箱）	随机抽取（袋）
300或300以下	7	3
301~1000	10	5
1001~3500	15	8
3500以上	20	12

6.5 判定规则

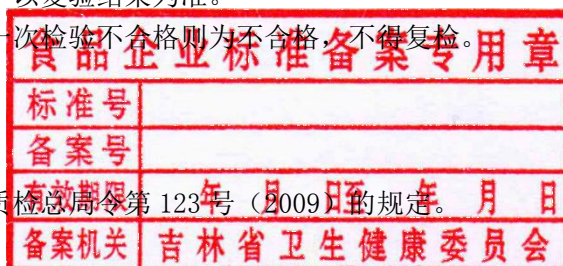
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物、农药残留指标一次检验不合格则为不合格，不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718 和国家质量监督总局令第 123 号（2009）的规定。



7.1 标签式样

食品名称：速冻肉制品

配料表：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉

净含量/规格：g/袋；按销售需要标注

生产者的名称、地址和联系方式：农安县天雨肉类加工厂；农安县开安镇孙家屯村九组；13904315564

生产日期和保质期：见包装袋封口处

贮存条件：-18℃冷冻

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/NTY0001S-2019

8 包装

内包装用塑料膜袋，应符合GB/T 4456、GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191、GB 6388的规定。

9 运输

运输车辆应保持清洁，装运货品前应将厢体温度降至<10℃，运输期间，车辆温度应保持<-15℃，不得与有毒有害物品同运。

10 贮存

产品应贮存低于-18℃的冷藏库内，不得与有毒有害物品同贮，产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10cm。

11 保质期

产品贮存于-18℃的冷藏库内，贮存期不超过12个月。