

Q/CFSP

广西龙州县晟发食品有限公司企业标准

Q/CFSP 0001S-2024

速冻肉制品

2024-03-20 发布

2024-04-10 实施

广西龙州县晟发食品有限公司 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。

本文件根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文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。

本文件由广西龙州县晟发食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：项光勇。

本文件于2024年03月20日发布，2024年04月10日实施。

速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的产品术语和定义、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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）的肉类及其副产品为原料，经解冻或不解冻、清洗、去杂、分切或不分切、修整定型、包装、速冻（使产品中心温度 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）（或速冻后包装）、入库冻藏等工艺加工制成的速冻肉制品。

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 5009.123 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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

SB/T 10379-2012 速冻调制食品

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

4 产品分类

根据产品原料的不同可分为不同的产品品种，具体产品名称以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）的肉类及其副产品应清洁、无病害、无污染、无异味、

不混有其他杂质，并应经检验检疫合格，且符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 冻品外观要求

外表平整，冻衣均匀，无破损，不粘连，无明显冰晶。

5.2.2 解冻后的感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 解冻后的感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品品种应有的色泽
气味	具有该产品品种应有的气味、无异味
状态	具有该产品品种应有的组织形态
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
冻品中心温度/ (°C) ≤	-18
挥发性盐基氮/ (mg/100g) ≤	15
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.3 (0.5 ^a)
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.1 (0.5 ^b 、1.0 ^c)
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
农药最大残留限量 ≤	应符合GB2763的规定
a括号内的限量值仅限于畜禽内脏。 b仅限于畜禽肝脏。 c仅限于畜禽肾脏。	

6 食品添加剂要求

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 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。

8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 31646的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 冻品外观和解冻后的感官要求

在光线充足、无异味的环境中，取出冻结状态下的独立包装样品一件，将样品置于清洁、干燥的白色搪瓷盘中，观测冻品外观，待样品微波解冻或自然解冻后，观测其色泽、组织形态、杂质，并嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 解冻

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℃）的流动水中，至冰全部融化为止]后取样检测。

注：8.2.1 条款适用于除冻品中心温度项目外的其他项目的检测。

8.2.2 冻品中心温度

按 SB/T 10379-2012 中附录 A 规定的方法测定。

8.2.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

8.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

8.2.6 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

8.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

8.2.8 铬

按 GB 5009.123 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。

8.3 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 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

9.2 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、速冻中心温度。

9.3 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。

9.4 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

9.4.1 抽样方法

从每批产品的不同部位随机抽样，按照检验项目所需样品量的三倍进行抽样，1 份用于检验，1 份用于复检，1 份用于备查。

9.4.2 判定规则

当全部项目检验结果符合本标准规定时，判定该批产品为合格。

检验结果若有不符合本标准规定时，可在同批产品加倍抽取样品进行复检，若复检结果符合本标准规定时，则判定该批产品为合格，若仍有检验结果不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718, 应标注速冻、生制。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定, 外箱还应标注贮存条件。

10.2 包装

10.2.1 所有包装材料应符合相应的食品安全标准的规定。

10.2.2 产品包装封口应严密，产品不应散漏。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

10.4.2 产品应贮存在低于-18℃的专用冷库内，温度波动要求控制在±2℃以内。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。

10.4.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不得高于-12℃，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

11 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, 产品保质期可根据产品的不同规格、类别在产品包装标签上作出具体规定。