



# Q/CSX

## 重庆彩食鲜供应链发展有限公司企业标准

Q/CSX 0003 S—2020

代替Q/CSX 0003S-2017

### 预制畜(禽)肉制品

2020-10-04 发布

2020-10-14 实施

重庆彩食鲜供应链发展有限公司 发布



## 前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。  
本标准代替 Q/CSX 0003S—2017《预制畜（禽）肉制品》，与 Q/CSX 0003S—2017 相比，除编辑性修改外无其他技术变化。

本标准由重庆彩食鲜供应链发展有限公司提出。

本标准起草单位：重庆彩食鲜供应链发展有限公司。

本标准主要起草人：钟浪

本标准批准人：赵致伟

本标准代替了 Q/CSX 0003S—2017

Q/CSX 0003S—2017 的历次版本发布情况为：无。

本标准备案有效期为3年。

品  
案

# 预制畜(禽)肉制品

## 1 范围

本标准规定了预制畜(禽)肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜(冻)畜、禽肉及其可食副产品为原料,添加或不添加食用盐、味精、鸡精、食用香辛料(生姜、胡椒等)等辅料,经预处理、切配、调制或不调制、包装、冷藏或冷冻等工艺制作而成的非即食预制肉制品。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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》

## 3 要求

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 鲜(冻)畜肉及其副产品

应符合GB 2707规定。

### 3.1.2 食用香辛料

应符合 GB/T 15691 规定。

### 3.1.3 其他

应符合国家相关标准及有关规定。

## 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在明亮自然光线下目测、鼻嗅
气味	具有本品应有的气味	
状态	具有产品应有的组织性状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)		
肉制品	≤ 0.1	GB 5009.15
肝脏制品	≤ 0.5	
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 2.8	GB 5009.26
挥发性盐基氮(mg/100g)	≤ 14	GB 5009.228

## 3.4 兽药残留限量

应符合《食品中兽药最大残留限量》的规定。

## 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂应符合相应的食品安全国家标准及国家有关规定和公告。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告。

## 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一班次、同一配方、同一批原料生产的同一规格的产品为同一批产品。

### 4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1 kg（不少于 4 个最小包装）的样品。样品分为 2 份，1 份检样，1 份备样。型式检验加倍抽样。

### 4.3 出厂检验

每批产品经公司质管部门检验合格，并签发合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量。

### 4.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 3.2、3.3、3.6 规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原辅料、配方、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上又恢复生产时；
- e) 正常生产情况下，每半年进行一次；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。理化指标如出现 1 项及 1 项以上不合格项时，可从备检样品或同批次产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若仍有不合格项，则判该批产品为不合格。

## 5 标志、标签、包装、运输与贮存

### 5.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 5.2 包装

应符合食品安全国家标准及有关规定。

### 5.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。

