

Q/CSMY

河北诚商贸有限公司企业标准

Q/CSMY 0001S—2019

代替 Q/CSMY 0001S—2017

速冻牛（羊、猪）肉片

备案号：132059S-2019

备案日期：2019年10月09日

有效日期：2024年10月08日

2019-8-1 发布

2019-8-1 实施

河北诚商贸有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，参考了相关国家标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北诚商贸易有限公司提出。

本标准起草单位：河北诚商贸易有限公司。

本标准主要起草人：冯增科、杨速攀。

本标准同时适用于河北诚商贸易有限公司高新区分公司，地址：石家庄高新区东佐村。

本标准代替并废止Q/CSMY 0001S-2017《速冻牛（羊）肉片》。

本标准与Q/CSMY 0001S-2017《速冻牛（羊）肉片》相比主要变化如下：

——增加猪肉片产品，将标准名称修改为《速冻牛（羊、猪）肉片》

——更新了规范性引用文件；

——删除了亚硝酸盐的限量要求及其检验方法，

——删除了菌落总数、大肠菌群的限量要求及其检验方法。

本标准于2019年8月1日由河北诚商贸易有限公司负责人焦巧存批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年8月1日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/CSMY 0001S-2013、Q/CSMY 0001S-2017。

速冻牛（羊 猪）肉片

1 范围

本标准规定了速冻牛（羊、猪）肉片的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以冻生羊肉或牛肉或猪肉为原料，经切片、整理、包装、速冻制成的单一原料的羊肉片或牛肉片或猪肉片。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.10 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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O157:H7/NM检验
- 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.108 畜禽肉中己烯雌酚的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.192 动物性食品中克伦特罗残留量的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9695.32 肉与肉制品 氯霉素含量的测定
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY 1165 羔羊肉

SB/T 10827 速冻食品物流规范

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

农业部2002年235号公告 动物性食品中兽药最高残留限量

3 术语和定义

速冻：将预处理的食物放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中，一般在30min内通过最大冰晶生成带使食品中心温度从 -1°C 降到 -5°C ，其所形成的冰晶直径小于 $100\mu\text{m}$ 。速冻后的食品中心温度达到 -18°C 以下。

4 产品分类

按原料不同将产品分为速冻羊肉片、速冻牛肉片和速冻猪肉片。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料牛、羊肉、猪肉为冻肉，应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检验证明，符合GB 2707和农业部2002年235号公告的规定。羊肉还应符合GB/T 9961的规定，羔羊肉应符合NY 1165规定的规定，牛肉还应符合GB/T 17238的规定，猪肉还应符合GB/T 9959.1或GB/T 9959.2的规定。

5.2 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
外观	薄厚一致，约为 $1\text{mm}\sim 3\text{mm}$ ，大小均匀，表面无风干皴裂，无冰晶、细霜	将样品置于白色磁盘内，观察解冻后色泽和肌肉组织形态，嗅其气味。用镊子检查肉眼可见物。将样品置于磁盘内，用手触、目测检查粘度。称取20g绞碎试样，置于200ml烧杯中加100ml水，用表面皿盖上加热
色泽	解冻后肌肉呈鲜红色，有光泽，脂肪呈乳白色或淡黄色	
组织形态	片状，解冻后肉质紧密、有坚实感、肌纤维韧性强	
粘度	解冻后，切面光滑，外表湿润不粘手	
气味	具有羊肉或牛肉或猪肉的固有气味，无异味，无酸败	

表1 感官要求 (续)

项 目	要 求	检验方法
煮沸后肉汤	透明澄清, 脂肪团聚于液面, 具有该品种固有的味道	50℃~60℃, 开盖检查气味, 继续加热煮沸20min~30min, 检查肉汤的气味、滋味和透明度, 以及脂肪的上浮情况。
肉眼可见异物	无脆骨、硬骨及血管、脏器、淋巴、毛、绒, 无粪便, 无血污和泥污, 无凝血块, 无其他杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	速冻羊肉片	速冻牛、猪肉片		
水分含量/(%)	≤	78	77	GB 5009.3
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	15		GB 5009.228
总汞(以Hg计)/(mg/kg)		不得检出		GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.12
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.123
氯霉素		不得检出		GB/T 9695.32
克伦特罗		不得检出		GB/T 5009.192
己烯雌酚		不得检出		GB/T 5009.108
敌敌畏/(mg/kg)	≤	0.05		GB/T 5009.20
六六六(再残留限量)/(mg/kg) ≤	脂肪含量 10%以下	0.1 (以原样计)		GB/T 5009.19
	脂肪含量 10%及以上	1 (以脂肪计)		
滴滴涕(再残留限量)/(mg/kg) ≤	脂肪含量 10%以下	0.2 (以原样计)		
	脂肪含量 10%及以上	2 (以脂肪计)		
其他农药最大残留限量和其他兽药残留最高限量应符合 GB 2763 和农业部 2002 年第 235 号公告的要求				

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	要 求	检验方法
致病菌(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10、GB 4789.36

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法执行。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 20799、GB 31646、GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同批原料、同一班次生产的同品种产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

每批产品随机抽取产品总数的千分之一做为样品，最小不少于5个销售包装。4个用于检验，1个留样。按照GB/T 9695.19的规定取样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应进行出厂检验，由质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为产品标签、感官要求、水分、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，出现下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料肉的进货途径或更改关键工艺时；
- b) 停产超过三个月，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政部门提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定原则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

8 标识 包装 运输 贮存及保质期

8.1 标识

8.1.1 产品内包装标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，还应注明产品种类。产品最小包装应标明动物检验检疫合格标志。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 6388 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装



内包装材料应符合GB 4806.7的要求，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。内外包装均应洁净、完好。其他包装材料和容器应符合相关标准和国家法律法规的规定。

8.3 运输

应符合SB/T 10827的规定。

8.4 贮存

8.4.1 冷冻食品储存冷库应符合食品卫生场所要求，应有足够的容量和适当的制冷设备，保证冷库温度达到-18℃以下，冷库温度波动控制在±2℃以内。

8.4.2 冷库配有与运输车辆对接的密封装置。冷库门配有电动空气幕、塑料门帘或回笼间等隔热隔湿装置。

8.4.3 冷库内冷冻食品应按食品类别分区域放置，防止串味和交叉污染。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

8.4.4 冷库内产品堆放应稳固、整齐、适量，遵守“先进先出”原则。货垛应置于托板上，不得直接接触地面，货物高度不超过底层外箱承载强度。

8.4.5 存储产品以不影响空气循环的方式放置，不与墙壁、天花板、或地板直接接触，与墙、天花板或地板之间距离应至少 10 厘米。

8.4.6 冷库内定期除霜、清洁、消毒和维护保养。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月。

