



410610S-2024



河南众品食品产业发展有限公司企业标准

Q/HZSC 0001S-2024

鲜（冻）猪肉产品及副产品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南众品食品产业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南众品食品产业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙松丽、王会玲。

H N

Q B

鲜（冻）猪肉产品及副产品

1 范围

本标准规定了鲜（冻）猪肉产品及副产品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经屠宰加工合格的鲜（冻）猪肉或副产品[猪头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪舌、猪颈、猪脑、猪气管、猪食管、猪喉头、猪天堂、猪舌根肉、猪眼、猪内脏（猪心、猪心血管、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪小肚头、猪小肚系、猪沙肝、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪花肠中的一种或几种）、猪脂、猪血、猪骨、猪皮中的一种或几种]为原料，经修整、分割或不分割、切丝（片）或不切丝（片）、切段或不切段、绞制或不绞制、包装（定量或不定量）、冷冻或不冷冻加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉及副产品应符合GB 2707的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

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
性状	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

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 ^a / (g/100g)	≤ 76.0	GB 18394 或 GB 5009.3
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷* (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11

镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	肉类（内脏除外）	≤	0.1	GB 5009.15
	肝脏	≤	0.5	
	肾脏	≤	1.0	
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	肉类（内脏除外）	≤	0.2	GB 5009.12
	内脏	≤	0.5	
铬（以 Cr 计） /（mg/kg）		≤	1.0	GB 5009.123
<p>注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 该指标仅适用于鲜（冻）猪肉产品的检测。</p> <p>检测带骨类产品时，去除骨等非食用部分，仅检测可食用部分。</p>				

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经屠宰加工合格的鲜（冻）猪肉或副产品[猪头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪舌、猪颈、猪脑、猪气管、猪食管、猪喉头、猪天堂、猪舌根肉、猪眼、猪内脏（猪心、猪心血管、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪小肚头、猪小肚系、猪沙肝、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪花肠中的一种或几种）、猪脂、猪血、猪骨、猪皮中的一种或几种]为原料，经修整、分割或不分割、切丝（片）或不切丝（片）、切段或不切段、绞制或不绞制、包装（定量或不定量）、冷冻或不冷冻加工而成的产品。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》的有关规定，参照GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众品食品产业发展有限公司

QB