

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0167 S- 2023 号

Q/SWK

沈阳市于洪区唯康食品加工厂企业标准

Q/SWK 0001S-2023

肉（皮）冻

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。



2023-04-26 发布

2023-06-02 实施

沈阳市于洪区唯康食品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准中食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定；其中铅限量指标严于国家标准。其它指标依据产品实际确定。

本标准由沈阳市于洪区唯康食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：胡志维。

本标准属首次发布。

健
十
四

肉（皮）冻

1 范围

本标准规定了肉（皮）冻的术语定义、要求、检验规则、标志、标签包装、运输及贮存。

本标准适用于以猪皮、猪肉、鸡皮、鸡肉、鸭皮、鸭肉中的一种为原料，选择性添加蔬菜、水果、食用菌、豆制品、鸡蛋为辅料，经清洗、分割后加入饮用水、选择性添加食用盐、酱油、食糖、味精、香辛料、调味品、复合调味料、食用淀粉、食用植物油、白酒、黄酒、料酒，选择性添加食品添加剂、复配食品添加剂、食用香精，经混合、熬煮、冷却、包装或散装等工艺加工制成的肉（皮）冻。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 22106 非发酵豆制品
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10416 调味料酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》
食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业农村部公告第 250 号）

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 猪皮、猪肉、鸡皮、鸡肉、鸭皮、鸭肉：应符合 GB 2707、GB 16869、GB 31650、食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业农村部公告第 250 号）和相关的规定。
- 3.1.2 蔬菜、水果：应新鲜，无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 和相关规定。
- 3.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 和相关规定。
- 3.1.4 豆制品：应符合 GB 2712 和 GB/T 22106 和相关规定。
- 3.1.5 鸡蛋：应符合 GB 2749 和相关规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关规定。
- 3.1.7 酱油：应符合 GB 2717 和相关规定。
- 3.1.8 食糖：应符合 GB 13104 和相关规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 和相关规定。
- 3.1.10 香辛料、调味品：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 和相关规定。
- 3.1.11 复合调味料：应符合 GB 31644 和相关规定。
- 3.1.12 食用淀粉：应符合 GB 31637 和相关的规定。
- 3.1.13 食用植物油：应符合 GB 2716 和相关的规定。
- 3.1.14 白酒：应符合 GB 2757 和相关的规定。

- 3.1.15 黄酒：应符合 GB/T 13662 和相关的规定。
- 3.1.16 料酒：应符合 SB/T 10416 和相关的规定。
- 3.1.17 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关规定。
- 3.1.18 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 和相关规定。
- 3.1.19 食用香精：应符合 GB 30616 和相关规定。
- 3.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 和相关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/（%）	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.29	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
其他指标	按照 GB 2761、GB 2762、GB 2673 执行	

3.4 微生物指标、致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标、致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.30

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

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

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一品种产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，须经企业质量检验部门按标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量（仅适用于定量包装产品）、大肠菌群、菌落总数。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源或关键工艺有较大变化可能对产品品质有影响时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标志符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装，应符合 GB 4806.7 和 GB/T 10004 相关标准的规定。外包装用瓦楞箱应符合 GB/T 6543 和相关标准的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在 0℃—4℃ 的库房中，库房内应清洁卫生，且防尘、防蝇、防虫、防鼠。产品不得与

有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，库房内应有防鼠施置，堆码整齐，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

产品 0℃—4℃条件下，并符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。



Q/SWK 0001S-2023