

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010034 S-2022 号

Q/SFLS

辽宁省福莱仕食品有限公司企业标准

Q/SFLS 0003S-2022

冷冻肉制品

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。

2021-12-24 发布

2022-01-24 实施

辽宁省福莱仕食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准中食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制定；其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁省福莱仕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范继峰。

本标准属首次发布。

冷冻肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制混合肉制品的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鹿肉中的一种为主要原料，经清洗（冻肉预先解冻）、去皮、去骨、分割、包装成型，并采用冷冻工艺加工制成的冷冻肉制品（产品需二次加工熟制后食用）。

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 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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生指标
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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》

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 分类

按产品原料和形态不同分为：冷冻羊肉卷、冷冻羊肉板、冷冻羊肉片、冷冻羊肉块，冷冻牛肉卷、冷冻牛肉板、冷冻牛肉片、冷冻牛肉块，冷冻鹿肉卷、冷冻鹿肉板、冷冻鹿肉片、冷冻鹿肉块。

4 要求

4.1 原辅料要求

鲜(冻)羊肉、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)鹿肉：应符合GB 2707、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)和相关标准的规定。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色磁盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味。
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
状 态	具有该产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 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
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.19	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

5.4.2 型式检验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) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大;
- 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

产品内包装材料采用塑料制品, 应符合 GB 4806.7 的规定。塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定。包装袋应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

冷冻产品应冷藏运输, 车厢内温度应保持 -15°C 以下, 运输工具应清洁卫生, 禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

冷冻产品应放在 -18°C 冷冻库房内贮存, 库房温度波动不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$, 不得与有毒、有害、有异味物品同存放, 底层产品应垫离, 离地 10cm 以上, 离墙 20cm 以上。

冷冻产品在 -18°C 条件下, 且包装完好, 产品的保质期按产品包装标注执行。
