

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0037 S-2022 号

Q/SFLS

辽宁省福莱仕食品有限公司企业标准

Q/SFLS 0001S-2022

冷冻预制肉制品

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。

冷冻预制肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制肉制品的分类、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，以食用盐、味精、调味料、香辛料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、饮用水中的二种以上为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗（冻肉预先解冻）、修整、成型、配料、腌制、滚揉、冷冻、包装等工艺制成的冷冻预制肉制品（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 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 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
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：冷冻预制羊肉卷、冷冻预制羊肉板、冷冻预制羊肉片、冷冻预制羊肉块，冷冻预制牛肉卷、冷冻预制牛肉板、冷冻预制牛肉片、冷冻预制牛肉块，冷冻预制鹿肉卷、冷冻预制鹿肉板、冷冻预制鹿肉片、冷冻预制鹿肉块。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 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。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 和相关标准的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 和相关标准的规定。
- 4.1.4 调味品、香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 31644 和相关标准的规定。
- 4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 和相关标准的规定。
- 4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 和相关标准的规定。
- 4.1.7 淀粉糖：应符合 GB 15203 和相关标准的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 和相关标准的规定。
- 4.1.9 其他原辅料及食品添加剂：应符合国家相关标准的规定。

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
氯化物（以NaCl计），%	≤ 10.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.49	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
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228

4.4 其他污染物限量

应符合于GB 2762的规定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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。

4.7 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格后附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、氯化物、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

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。
