

Q/FZD

云南福正达食品有限公司企业标准

Q/FZD 0001 S—2024

速冻肉制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁰⁹³ S-2024
备案日期: 2024 年 02 月 04 日

2024-02-04 发布

2024-02-06 实施

云南福正达食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻肉制品是以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）的肉类及其副产品为原料，经解冻或不解冻、清洗、去杂、分切或不分切、修整定型、包装、速冻（使产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）（或速冻后包装）、入库冻藏等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中总砷限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南福正达食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗冬。

食品

号:5

期:

速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）的肉类及其副产品为原料，经解冻或不解冻、清洗、去杂、分切或不分切、修整定型、包装、速冻（使产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）（或速冻后包装）、入库冻藏等工艺加工制成的速冻肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）的肉类及其副产品：应清洁、无病害、无污染、无异味、不混有其他杂质，且符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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	具有相应产品品种应有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
滋味、气味	解冻后具有相应产品品种应有的气味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形状。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于6个独立包装样品，样品总量不得少于5kg，样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应由质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格的，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任何一项不合格的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

标准
3-
月

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输产品的厢体必须保持-18℃或更低的温度，产品装卸或进出冷藏库要迅速，运输途中温度允许升到-15℃，交货后应尽快降至-18℃。不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、无异味的冷藏库中，要求库温小于-18℃，温度波动要求控制在 2℃以内。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

桑章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2024年01月04日至2024年01月11日在微信公众号及企业微博公众号上对云南福正达食品有限公司

《速冻肉制品》的企业标准备案进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。

公示网址为:

https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzkxMzQwMzk2OA==&mid=2247484123&idx=1&sn=19de0b9d036d1afc0a84a2c82b1585b5&chksm=c17f7bf4f608f2e2c81b45b7a49bb6d383ebbf749786ea3952d2e04b78e3f8e0588cfdd43ba3&token=1807276196&lang=zh_CN#rd



2024年01月15日

罗东

备案单位主要负责人(签字)

2024年01月15日