

# Q/WRH

## 武定润恒食品开发有限公司企业标准

Q/WRH 0002 S—2025

### 速冻肉制品

2025 - 07 - 21 发布

2025 - 07 - 23 实施

武定润恒食品开发有限公司

发布



## 前 言

我公司生产的速冻肉制品是以畜禽肉中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用菌、调味料包等辅料。经原辅料预处理、分切或不分切、组合、包装、速冻等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅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。

本标准由武定润恒食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李国亚。



# 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。

本标准适用于以畜禽肉中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用菌、调味料包等辅料。经原辅料预处理、分切或不分切、组合、包装、速冻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、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.3 调味料：应符合 GB 31644 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 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	具有该产品应有的正常色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅
组织形态	具有各品种应有的组织形态	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
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
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.24（肉制品） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12

### 3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20Kg，抽样数量为2Kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装、混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮，装卸时应轻搬、轻放。

#### 5.4 贮存

按产品要求应贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏库或 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 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》。

武汉润恒食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2015年07月21日

李园亚

备案单位主要负责人（签字）

2015年07月21日