

Q/EXTS

额敏县新大同创生物工程有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准



Q/EXTS 0002S—2024
代替 Q/EXTS 0002S—2023

鲜（冻）畜禽肉

2024-10-08 发布

2024-10-10 实施

额敏县新大同创生物工程有限公司
发 布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 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》的要求，按照国家标准，为了保证产品质量，特制定本企业产品标准。

本标准由额敏县新大同创生物工程有限责任公司负责提出。

本标准由额敏县新大同创生物工程有限责任公司负责起草。

本标准起草人：李灵明、何茂生、王建、姚焕洁。

本标准批准人：岳建平。

本标准于 2023 年 3 月 15 日首次发布。于 2024 年 10 月 8 日修订。

鲜（冻）畜禽肉

1 范围

本标准规定了鲜（冻）畜禽肉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以来自非疫区检疫合格的活畜禽，经外观检疫、屠宰、同步检疫、冲洗、排酸（或不排酸）、分割（或不分割）、包装或真空包装、冷冻（或不冷冻）、装箱加工制成的鲜（冻）畜禽肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
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 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)

3 产品分类

- 3.1 生鲜畜禽肉：以来自非疫区检疫合格的活畜禽，经外观检疫、屠宰、同步检疫、冲洗、排酸（或不排酸）、分割（或不分割）、包装或真空包装、装袋加工制成的生鲜畜禽肉。
- 3.2 冷冻畜禽肉：以来自非疫区检疫合格的活畜禽，经外观检疫、屠宰、同步检疫、冲洗、排酸（或不排酸）、分割（或不分割）、包装或真空包装、冷冻（或不冷冻）、装袋加工制成的冷冻畜禽肉。

4 技术要求

- 4.1 原辅料及生产过程中卫生要求。
- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 经卫生检疫合格排酸后的新鲜畜禽肉应符合 GB 2707、兽药残留量应符合国家有关规定和公告。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	GB 2707
滋味、气味	具有产品应有的气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
注：1、铅指标严于GB 2762的规定。 2、本品不添加任何食品添加剂。 3、兽药残留量应符合国家有关规定和公告。 4、农药残留量应符合GB 2763的规定。		

4.4 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检

验按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一检验批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品数量为 4kg（不少于 4 个包装）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2~4.4 的全部项目。型式检验每年进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。当供需双方对产品质量有争议时，可由双方协商或委托检验仲裁及判定。

6 标签、包装、运输和贮存、保质期

6.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718 国家相关规定的要求。产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装复合食品包装袋应符合 GB 4806.13 的要求。包装用塑料复合膜、袋应符合 GB/T 10004 的规定。规格为 100g/袋、200g/袋，也可按客户要求的规格进行包装。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

6.3 运输



6.3.1 运输车厢体应清洁卫生,不得与其他物品混装。非冷冻肉及其制品运输车厢体温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$,冷冻肉及其制品运输车厢体温度应控制在 -15°C 以下。

6.3.2 运输工具应符合卫生要求,运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的货物混装。运输中防止挤压、暴晒、雨淋,装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

6.4.1 非冷冻肉及其制品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内,库温 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,冷冻肉及其制品应贮存在 -18°C 以下的冷藏库内,冷库温度一昼夜波动幅度控制在 1°C 以内。产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙架空堆放,高度以包装物受压不变形为宜。

6.4.2 非冷冻肉及其制品产品销售时应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏柜内,温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 之间,应配有温度显示仪。

6.4.3 冷冻肉及其制品产品销售时应贮存在低温冷冻柜内,温度应控制在 -15°C 以下,应配有温度显示仪。

6.4.4 要做好冷藏、冷冻柜的温度控制,并做好温度记录和除霜工作。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下,保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	鲜（冻）畜禽肉	标准主要起草人	李灵明、王生、王建、姚焕洁
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本企业标准格式严格按 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》要求，制定本标准。经过对产品验证合格后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：原辅料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。经卫生检疫合格排酸后的新鲜畜禽肉应符合 GB 2707、兽药残留量应符合国家有关规定和公告。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以来自非疫区检疫合格的活畜禽，经外观检疫、屠宰、同步检疫、冲洗、排酸（或不排酸）、分割（或不分割）、包装或真空包装、冷冻（或不冷冻）、装箱加工制成的鲜（冻）畜禽肉。生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合 GB 2707、GB 2762 的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求按GB2707测定。挥发性盐基氮：按GB5009.228规定的方法测定。总砷：按GB5009.11规定的方法测定。铅：按GB5009.12规定的方法测定。镉：按GB5009.15规定的方法测定。总汞：按GB5009.17规定的方法测定。铬：按GB5009.123规定的方法测定。净含量及允许短缺量按JJF1070规定执行。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中肉类铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，该产品通过对生产设备食品级材料的要求，降低生产过程中铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$，严于 GB2762 中铅的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		额敏县新大同创生物工程有限公司			
注册地址		新疆塔城地区额敏县一七〇团			
法定代表人/负责人		岳建平	联系电话	18099311012	
企业备案事项联系人		曹丽梦	联系电话	15160917202	
企业标准名称		鲜(冻)畜禽肉	企业标准编号	Q/EXTS0002S-2024	
适用的食品类别与代码		食品分类号: 08.01.01 生鲜肉 08.01.02 冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		铅(以Pb计) mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅(以Pb计) ≤0.2mg/kg	铅(以Pb计) ≤0.19mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及《新疆维吾尔自治区食品安全条例》并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字: 企业(盖章) 2024年10月8日					

注:上述备案的食品安全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。
企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制