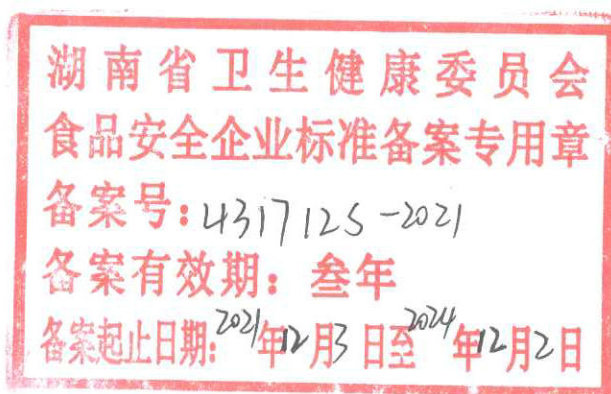




湖南农夫智慧农业有限公司企业标准

Q/YZNF 0002S—2021

食品安全企业标准 畜禽肉预制菜



2021-10-25 发布

2021-11-25 实施

湖南农夫智慧农业有限公司 发布

Q/YZNF 0002S—2021



前言

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》给出的规则起草。

本标准由湖南农夫智慧农业有限公司提出。

本标准由湖南农夫智慧农业有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南农夫智慧农业有限公司。

本标准主要起草人：李杨。

本标准复审周期为三年。

湖南省
安全



畜禽肉预制菜

1 范围

本标准规定了畜禽肉预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）或熏制畜禽肉及其可食用内脏及副产品为主要原料，蔬菜干制品、酱腌菜、干制食用菌、食用植物油、食用盐、味精、酱油、蚝油、料酒、米酒、白酒、黄酒、白砂糖、鸡精调味料、复合调味料、食醋、香辛料（罂粟除外）部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经解冻（或不解冻）、清洗、分割、炒制（或蒸煮或油炸或卤制或烘烤）、调味、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺生产而成的预制菜，需烹饪后食用的非即食食品。

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本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/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.26	食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（α）芘的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



Q/YZNF 0002S-2021

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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/T 29605，将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质；另取试样嗅其气味、熟制后品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形态，无霉变	
气味、滋味	具有产品应有滋味和气味，无酸败味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（Pb）/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12
镉（Cd）/(mg/kg)	0.1（肝脏制品、肾脏制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品）	GB 5009.15
总砷（As）/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铬（Cr）/(mg/kg)	0.8	GB 5009.123
苯并（α）芘/(μg/kg)	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	3.0	GB 5009.26

*限以熏制产品为原料或经烘烤的产品。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。



Q/YZNF 0002S—2021

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157：H7 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于牛肉制品。					

3.6 兽药最大残留限量和农药最大残留限量

3.6.1 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.6.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批次产品中，随机抽样，样品重量不少于 1000g，不少于 12 个最小独立包装，分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、过氧化值、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：



- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准, 判定为合格品。

5.5.2 微生物指标不符合本标准, 判定该批产品为不合格品, 不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时, 允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准, 判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的要求。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 20799 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 20799 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准贮运条件下, 产品保质期为12个月。