

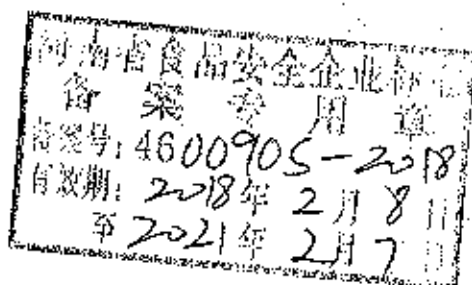
# Q/HNLNS

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNLNS 0001S—2018

代替 Q/HNLNS 0001S—2015

### 分割鲜、冻猪瘦肉



2018-01-10 发布

2018-01-30 实施

海南罗牛山食品集团有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/HNLNS 0001S—2015《分割鲜、冻猪瘦肉》。

本标准与Q/HNLNS 0001S—2015相比，主要修改如下：

——按GB 2707—2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》修订安全指标。

本标准由海南罗牛山食品集团有限公司提出。

本标准由海南罗牛山食品集团有限公司起草。

本标准主要起草人：黄海珠、陈东。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HNLNS 0001S—2015。

## 分割鲜、冻猪瘦肉

### 1 范围

本标准规定了分割鲜、冻猪瘦肉产品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以鲜、冻片猪肉为主要原料，经分割加工、包装、冷冻储存加工而成的分割鲜、冻猪瘦肉产品的生产控制、检验、贮运等环节。

### 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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法)
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.192 动物性食品中克伦特罗残留量的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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/T 9695.32 肉与肉制品氮霉素含量的测定
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉(含第1号、2号修改单)
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

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第75号令《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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合GB 9959.1的要求。

#### 3.2 加工要求

##### 3.2.1 分割

3.2.1.1 从生猪放血至加工成分割成品肉进入冷却间时间不应超过 90min, 分割间环境温度应 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 。

3.2.1.2 分割肉猪皮上无密集的猪毛和毛根。允许少许伤斑、出血点、碎骨、血污、淋巴结, 不得有外来恶性杂质(金属、玻璃、泥砂、塑料等)。严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润的组织应剔除。

##### 3.2.2 冷加工

3.2.2.1 分割猪瘦肉应在  $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$  的环境下, 24h 内将肉块中心温度冷却至  $7^{\circ}\text{C}$  以下。

3.2.2.2 分割冻猪瘦肉冻结终温, 其肌肉深层中心温度不应高于  $-15^{\circ}\text{C}$ 。

3.2.2.3 温度按 GB/T 9959.2 规定方法测定。

#### 3.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	肌肉色泽呈鲜红色至深红色, 有光泽。脂肪色泽呈乳白色至粉白色, 无霉点; 皮色泽呈白色或白中带微红色, 有光泽	GB/T 9959.2
气 味	具有猪肉固有的气味, 无异味	
性 状	肉质紧密有坚实感; 外表及切面微湿润, 不粘手, 外表无刀伤现象。外形完整, 修割整齐	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.4 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
水分, g/100g	$\leq 77.0$	GB 18394

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法
挥发性氨基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
六六六, mg/kg	0.1(以原样计)	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
滴滴涕, mg/kg	0.2(以原样计)	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
敌敌畏	不得检出	GB/T 5009.20
金霉素, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.116
四环素, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.116
土霉素, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.116
磺胺类(以磺胺类总量计), mg/kg	≤ 0.1	GB 29694
氟霉素	不得检出	GB/T 9695.32
克林特罗	不得检出	GB/T 5009.192

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070中规定的方法测定。

### 3.6 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ $1 \times 10^6$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ $1 \times 10^7$	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

注:样品处理按GB/T 4789.17执行。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12694和GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批生猪、同一屠宰日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格的产品为一组批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机按表4抽取2kg作为检验样品，并将1/3样品进行封存，保留备查。

表4 抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数Ac	不合格判定数Re
<1 200	5	0	5
1 201~35 000	8	1	2
>35 000	13	2	3

### 5.3 出厂检验

产品须经工厂检验部门逐批进行检验，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判为合格品。检验结果中如果微生物指标不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。感官、净含量、理化指标不符合本标准时，应在同批中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718以及《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求；产品外包装储运图示按GB/T 191、GB/T 6388的规定执行。

### 6.2 包装

产品用薄膜包裹，包装材料必须用聚乙烯塑料袋，应符合GB 4806.1及GB 4806.7或GB/T 4456的要求。内衬塑料箱套，外包装为纸箱，纸箱应符合GB/T 6543的要求（特殊情况根据客户需要进行包装）。

### 6.3 运输

应符合GB 20799的规定。

### 6.4 贮存

分割鲜瘦肉应贮存在-1℃~4℃的冷藏间；分割冻瘦肉应贮存在-18℃以下冷藏间。冷藏间湿度一昼夜升降幅度不得超过1℃。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，分割鲜瘦肉保质期为5天；分割冻瘦肉保质期为24个月。