

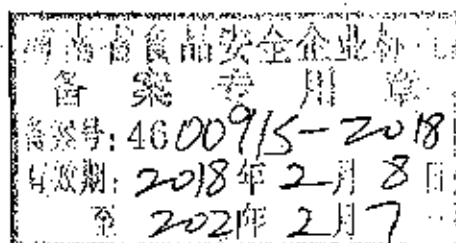
Q/HNLNS

海南省食品安全企业标准

Q/HNLNS 0002S—2018

代替 Q/HNLNS 0002S—2015

鲜、冻片猪肉



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 0002S—2015《鲜、冻片猪肉》。

本标准与Q/HNLNS 0002S—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 0002S—2015。



鲜、冻片猪肉

1 范围

本标准规定了鲜、冻片猪肉产品分级、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。

本标准适用于以生猪经屠宰、去内脏、去头蹄、胴体检验、剔骨修整、称重、内外包装、金属探测、冻结或冻结等工艺加工而成的产品鲜、冻片猪肉的生产控制、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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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 食品中铜的测定
- 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 9959.1 鲜、冻片猪肉（含第1号、2号修改单）
- 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
- 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》
- 国务院令526号（2003.05.25修订）《生猪屠宰管理条例》
- 卫生部令第5号（1990年）《肉与肉制品卫生管理办法》

3 技术要求

3.1 产品分级

分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎棘突前下方，除皮后的脂肪层厚度为准，分级应符合表1的要求。

表1 鲜、冻片猪肉分级

项 目		一 级	二 级	三 级
脂肪厚度, cm		≤2.0	1.0~2.0	<1.0
片肉质量, kg	带皮	≥23	不限	不限

3.2 原料要求

- 3.2.1 工厂接收顾客生猪必须是健康的, 并持有官方检疫站的检疫合格证明。
3.2.2 公、母猪及晚龄猪不得用于加工带鲜、冻片猪肉。

3.3 加工

3.3.1 屠宰加工要求

应符合表2的要求。

表2 屠宰加工要求

项 目	屠宰加工要求
放肉	完全
去血刀肉	割去血刀口被污染处的肉
去内脏	去除全部内脏、生殖器官、修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结
去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结
锯(劈)半	沿脊椎中线经向锯(劈)成两分体, 应均匀整齐
机械脱毛	机械脱毛基本完全, 没有大面积存毛; 整块不脱毛面积不超过 100cm ²
去残毛	去净残留毛絨, 不准带长短毛, 每片肉上的密集断毛根(包括绒毛、新生短毛)不超过 64 cm ² , 零星分散断毛根集中相加面积不超过 120 cm ²
冲洗	不带浮毛、瘀血块、胆污、粪污及其它污染物
内脏清理	内脏清理干净, 符合卫生要求, 装袋包装不发生差错
其他	不允许有覆生、烫老、机损、断骨、全身青皮

3.3.2 冷加工

冷却片猪肉后腿肌肉深层中心温度不高于4℃, 不低于0℃; 冻片猪肉冻结后, 后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃。温度按GB 9959.1规定方法测定。

3.4 卫生检验

- 3.4.1 生猪的屠宰加工应由海口市动检站人员按照 GB 2707 进行宰前、宰后检验处理。
3.4.2 产品在加工、贮运、销售各环节应符合《生猪屠宰管理条例》和《肉与肉制品卫生管理办法》的规定。

3.5 感官要求

感官要求见表3。

表3 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色或粉红色	GB 9959.1
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	
粘 度	外表微干或微湿润，不粘手	
气 味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面具有香味	

3.6 理化指标

理化指标见表4。

表4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 77.0	GB 18394
挥发性盐基氮, 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

3.7 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。

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

以同日生产、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.2.1 样本数量

从同一批产品中随机按表5抽取样本，并将1/3样品进行封存，保留备查。

5.2.2 样品数量

从样本中随机抽取2kg作为检验样品。

表5 抽样表

批量范围/片	样本数量/片	合格判定数Ac	不合格判定数Rc
<1 200	5	0	1
1 201~3 500	8	1	2
>3 500	13	2	3

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 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。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、贮存、运输

6.1 标签、标志

6.1.1 在每片猪肉的臀部和肩胛部加盖海口市动检站检验和工厂印章、生产日期、编号，字迹必须清晰整齐。

6.1.2 动检印戳为圆形，其直径为7.5cm，刻有企业名称，刻有企业名称、“兽医验讫”、“年、月、日”、“猪”的字样。

6.1.3 印色须用食品级色素配制。

6.2 包装

包装材料用聚乙烯塑料袋，应符合GB 4806.1及GB 4806.7或GB/T 1456要求。包装要牢固，冻片猪肉防止裸露风干。

6.3 贮存

6.3.1 带皮冷却片猪肉悬挂在相对湿度75%~84%，温度0℃~1℃的冷却间，肉体之间的距离保持3cm~5cm。

6.3.2 带皮冻片猪肉储存在相对湿度95%~100%，温度-18℃的冷藏间，冷藏间温度一昼夜升降不得超过1℃。

6.4 运输

猪肉运送到市内市场，运肉车辆应符合卫生要求，应符合GB 20799的规定。

7 保质期

在符合本标准规定条件下，带皮冷却片猪肉保质期为6天，带皮冻片猪肉保质期为24个月。
