



412948S-2025



河南牛匠食品有限公司企业标准

Q/HNJS 0001S-2025

速冻去骨分割牛（羊）肉（原切肉）

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南牛匠食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南牛匠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张丰五。

H N

Q B

速冻去骨分割牛（羊）肉（原切肉）

1 范围

本标准规定了速冻去骨分割牛（羊）肉（原切肉）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羔羊肉中的一种为原料，经缓化（或不缓化）、清洗、修整、剔骨、切分（或按部位分割）、成型、包装、速冻等过程加工而成的速冻去骨分割牛（羊）肉（原切肉）。

根据原料不同可分为：速冻去骨分割牛肉、速冻去骨分割羊肉、速冻去骨分割羔羊肉、速冻去骨分割肥羔羊肉、速冻去骨分割大羊肉。

根据牛（羊）肉分割部位不同可分为：里脊、外脊、眼肉、上脑、辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、牛霖、大黄瓜条、小黄瓜条、腹肉、腱子肉（牛前腱、后牛腱）；分割羊肉：大黄瓜条、小黄瓜条、膝圆、米龙、臀腰肉、里脊、外脊、上脑、通脊、眼肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羔羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性 状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品特有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
品温（产品中心温度），℃	≤ -18	SB/T 10482
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762.			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的有关规定执行。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定、兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻去骨分割牛（羊）肉（原切肉）是以鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羔羊肉中的一种为原料，经缓化（或不缓化）、清洗、修整、剔骨、切分（或按部位分割）、成型、包装、速冻等过程加工而成的速冻去骨分割牛（羊）肉（原切肉）。根据原料不同可分为：速冻去骨分割牛肉、速冻去骨分割羊肉、速冻去骨分割羔羊肉、速冻去骨分割肥羔羊肉、速冻去骨分割大羊肉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南牛匠食品有限公司

H N

Q B