



410194S-2026



贝沃(河南)食品有限公司企业标准

Q/HBWS 0002S-2026

速冻生肉饼（块、粒、丸）

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

贝沃(河南)食品有限公司 发布

前 言

本标准由贝沃(河南)食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：游琦、朱姝、邵爽、温龙会、丁红林、孟幸福。

H N

Q B

速冻生肉饼（块、粒、丸）

1 范围

本标准规定了速冻生肉饼（块、粒、丸）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）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切分或不切分、绞碎或不绞碎、成型或不成型、速冻、金属探测、包装等工艺而成的非即食速冻生肉饼（块、粒、丸）。

根据原料和性状不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 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	具有该产品应有的完整形状，无明显塌陷、裂纹	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状及杂质，闻其气味
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
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10482
*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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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。产品贮存在-18℃或更低温度下，禁止与有毒、有害、有异味物品同库存放。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、冻品中心温度。型式检验型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切分或不切分、绞碎或不绞碎、成型或不成型、速冻、金属探测、包装等工艺而成的非即食速冻生肉饼（块、粒、丸）。

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。

H N

贝沃(河南)食品有限公司

Q B