

# Q/PBY

新疆胖巴依实业有限责任公司  
食品安全企业标准

Q/PBY 0002S—2020

排酸鲜（冻）畜、禽产品



2020-04-16 发布

2020-05-22 实施

新疆胖巴依实业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆胖巴依实业有限责任公司提出。

本标准由新疆胖巴依实业有限责任公司起草。

本标准起草人：昌吉回族自治州药品检验所胡玲。

本标准批准人：刘雪青。

本标准于2020年04月16日发布。



# 排酸鲜（冻）畜、禽产品

## 1 范围

本标准规定了排酸鲜（冻）畜、禽产品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于来自新疆天山北部（吉木萨尔县、奇台县、木垒县）辖区（非疫区）检疫合格的活畜（牛、羊、兔等）、活禽（鸡、鸭、鹅等），经屠宰、同步检疫、排酸、红柳签串制（或不串制）、包装等工艺加工而成的非即食排酸鲜（冻）畜、禽产品。

## 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 2760                               | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准        |
| GB 2762                               | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量         |
| GB 2763                               | 食品安全国家标准 | 食品中农药最大残留限量      |
| 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 5009.123                           | 食品安全国家标准 | 食品中铬的测定          |
| GB 5009.228                           | 食品安全国家标准 | 食品中挥发性盐基氮的测定     |
| GB 5749                               |          | 生活饮用水卫生标准        |
| GB 7718                               | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则        |
| GB 9683                               |          | 复合食品包装袋卫生标准      |
| GB 14881                              | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范       |
| GB/T 191                              |          | 包装储运图示标志         |
| GB/T 6543                             |          | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| JJF 1070                              |          | 定量包装商品净含量计量检验规则  |
| 国家质量检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》 |          |                  |
| 动物性食品中兽药最高残留限量（农业部2002年235号公告）        |          |                  |

## 3 技术要求

### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 屠宰前的健康活畜（牛、羊、兔等）、活禽（鸡、鸭、鹅等）应来自非疫区，并经检疫检验合格。屠宰后的畜、禽肉及副产品符合GB2707的规定，兽药残留符合动物性食品中兽药最高残留限量（农业部2002年235号公告）的规定，符合市场销售的规定。

3.1.2 生产用水符合GB5749的规定。生产过程中的卫生要求符合GB14881的规定。

### 3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目 | 要求                     | 检验方法                       |
|----|------------------------|----------------------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽              | 按照 GB2707-2016 表 1 规定的方法检验 |
| 气味 | 具有产品应有的气味, 无异味         |                            |
| 状态 | 具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物 |                            |

### 3.3 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     |
|---|--|-------------|
| 总砷 (以As计) / (mg/kg)   | ≤ 0.5                                      | GB 5009.11  |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg)  | ≤ 肉类 (畜禽内脏除外) 0.18<br>畜禽内脏 0.4             | GB 5009.12  |
| 总汞 (以Hg计) / (mg/kg)   | ≤ 0.05                                     | GB 5009.17  |
| 镉 (以Cd计) / (mg/kg)  | ≤ 肉类 (畜禽内脏除外) 0.08<br>畜禽肝脏 0.4<br>畜禽肾脏 0.9 | GB 5009.15  |
| 铬 (以Cr计) / (mg/kg)  | ≤ 1.0                                      | GB 5009.123 |
| 挥发性盐基氮 / (mg/100g)  | ≤ 15                                       | GB 5009.228 |
| 备注: 兽药残留应符合(农业部2002年235号公告)和国家有关规定和公告。农药残留量应符合GB2763的规定。产品未添加食品添加剂, 铅严于GB2762的规定。 |  |             |

### 3.4 净含量要求

按国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF1070的规定的的方法检测。

### 4 检验规则

4.1 组批: 以同一次投料, 同一工艺, 生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样: 在检验外包装后, 按每批总箱数3%抽样, 抽样数量按照试验项目的实际要求执行, 分成两份, 一份检验, 另一份留样备查。

4.3 出厂检验: 每批产品出厂时, 应对感官要求、净含量进行检验。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取, 型式检验项目包括本标准规定的3.2-3.4全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时, 恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品, 若有一项以上(含一项)不合格, 则对备查样进行复检, 复验结果仍有一项不合格, 则判该批不合格。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签、标志

标签符合GB7718、GB28050及国家相关规定的要求。储运图示标志符合GB/T191的规定。

#### 5.2 包装

包装复合食品包装袋符合GB9683的规定。外包装符合GB4806.7的规定。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。根据市场需要设置包装规格。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染, 冷藏运输。应避免日晒、雨淋、防潮, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻卸。

#### 5.4 贮存

零度以下冷藏或零下18度冷冻贮存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板, 离地面10cm, 离墙20cm。

#### 5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下, 产品鲜(冻)畜、禽产品冷藏保质期为12天。冷冻保质期为6个月。保质期以外包装标识为准。

## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

|   |             |         |    |
|---|-------------|---------|----|
| 标准名称  | 排酸鲜（冻）畜、禽产品 | 标准主要起草人 | 胡玲 |
| <b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b>   |             |         |    |
| <p>标准规定了排酸鲜（冻）畜、禽产品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，体现新疆天山北部（吉木萨尔县、奇台县、木垒县）辖区自然环境下生长的畜、禽富含硒元素的特点，制定了食品安全企业标准。</p> <p>根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报自治区卫生健康委员会备案。</p> |             |         |    |
| <b>标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕</b>   |             |         |    |
| <p>屠宰前的健康活畜（牛、羊、兔等）、活禽（鸡、鸭、鹅等）应来自非疫区，并经检疫检验合格。屠宰后的畜、禽肉及副产品符合GB2707的规定，兽药残留符合动物性食品中兽药最高残留限量（农业部2002年235号公告）的规定，符合市场销售的规定。</p> <p>按照GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》设置了感官、挥发性盐基氮指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铬、总砷、铅、总汞、镉指标。</p>  |             |         |    |
| <b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>  |             |         |    |
| <p>感官按照GB2707-2016表1规定的方法检验，总砷按GB5009.11规定的方法测定。铅按GB5009.12规定的方法测定。总汞按GB5009.17规定的方法测定。镉按GB5009.15规定的方法测定。铬按GB5009.123规定的方法测定。挥发性盐基氮按GB 5009.228 规定的方法测定。净含量允许短缺量按照JJF1070规定执行。</p>   |             |         |    |
| <b>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</b>  |             |         |    |
| <p>《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>   |             |         |    |
| <b>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</b>   |             |         |    |
| <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅肉类（畜禽内脏除外）<math>\leq 0.2\text{mg/kg}</math>，畜禽内脏<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>，本标准制定铅铅肉类（畜禽内脏除外）<math>\leq 0.18\text{mg/kg}</math>，畜禽内脏<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>，指标严于GB2762的要求。</p>  |             |         |    |
| <b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>   |             |         |    |
| <p>已经新疆卫生监督网进行了20天（2020.04.21—2020.05.10）的公示，没收到修改意见。</p>   |             |         |    |