

备案号：224401S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/LYJT

长春世鹿鹿业集团有限公司企业标准

Q/LYJT0001S-2018

速冻鹿肉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LYJT0001S-2018
备案号	224401S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-24 发布

2018-12-24 实施

长春世鹿鹿业集团有限公司 发布

速冻鹿肉

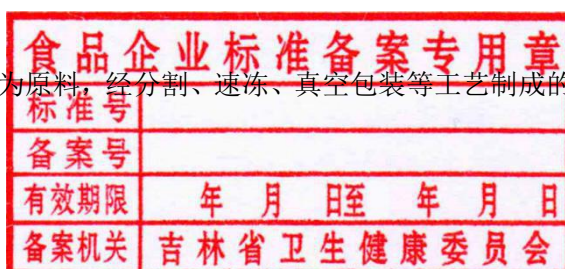
1 范围

本标准适用于以新鲜鹿肉为原料，经分割、速冻、真空包装等工艺制成的非即食速冻鹿肉，属于速冻肉制品类。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 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 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/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 12694	肉类加工厂卫生规范
GB/T 17238	鲜冻牛肉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY 317	鹿副产品
NY/T 2799	绿色食品 畜肉
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令 第75号（2005）《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令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 鲜鹿肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	肌肉有光泽，粉红色或红色。	将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、杂质和组织形态；
组织形态	块状、结构紧密，无破损。	
滋、气味	解冻后具有该品种应有的滋味与气味，无其它异味。	嗅其气味，尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。	



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
水分, %	≤ 77	GB 5009.3
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法	
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	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	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17	
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
六六六，mg/kg	脂肪含量10%以下（以原样计）	≤ 0.1	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
	脂肪含量10%以上（以脂肪计）	≤ 1	
滴滴涕，mg/kg	脂肪含量10%以下（以原样计）	≤ 0.2	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
	脂肪含量10%以上（以脂肪计）	≤ 2	
林丹，mg/kg	脂肪含量10%以下（以原样计）	≤ 0.1	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
	脂肪含量10%以上（以脂肪计）	≤ 1	
狄氏剂（以脂肪计），mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162	

表 3 续 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法	
艾氏剂（以脂肪计），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
氯丹（以脂肪计），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
七氯（以脂肪计），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162
异狄氏剂（以脂肪计），mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19、GB/T 5009.162

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

项 目	限 量	检 验 方 法	
菌落总数，CFU/g	≤	1*10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	<	100	GB 4789.3
沙门氏菌		0/25g	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌，		不得检出	GB/T 4789.6

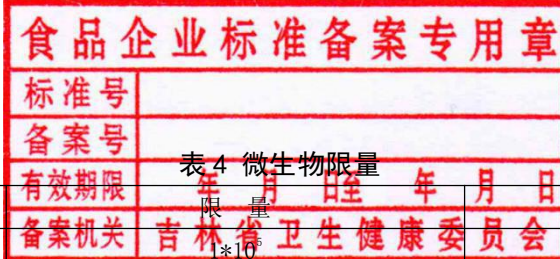


表 4 微生物限量

4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官、水分、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg。样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

6.5 判定规则

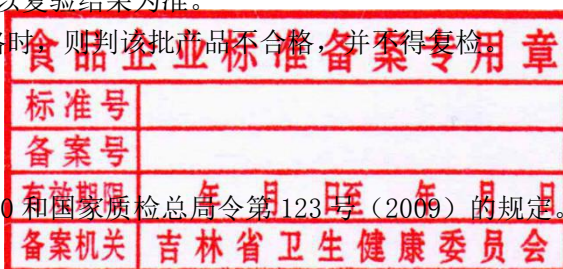
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第123号（2009）的规定。



7.1 标签式样

食品名称：速冻鹿肉

配料表：鲜鹿肉

净含量/规格：5kg/袋（或按生产实际标注）

生产企业： 地 址：

产 地： 联系方式：

生产日期： 保 质 期：18个月

贮存条件：-18℃低温保存，温度波动控制在2℃以内。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/LYJT0001S-2018

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	385 千焦 (kJ)	5%
蛋白质	19.7 克 (g)	33%
脂肪	1.3 克 (g)	2%
碳水化合物	0 克 (g)	0%
钠	33 毫克 (mg)	2%

8 包装

商品包装应符合 GB 23350 的规定。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

产品内包装应符合 GB 9683 的规定；包装应完整、严密、牢固、无破损。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9 运输

运输产品的箱体要符合卫生要求，箱内温度保持在-15℃以下，产品从冷藏库运出后，运输中不得高于-15℃，交货后应尽快降到-18℃。不得与有毒、有害、有腐蚀性物品或不洁物混合装运。

10 贮存

产品贮存和销售陈列应控制在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内，贮存期限不可超过保质期。

11 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，低于-18℃保存，保质期为 18 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	_____
备案号	_____
有效期限	____年__月__日至____年__月__日
备案机关	吉林省卫生健康委员会