Q/LYX 0002S—2021**《速冻牛肉》企业标准编制说明**

1. 编制目的

本公司生产的速冻牛肉是经检验检疫合格的牛胴体、牛肉分割品经剔骨或部分剔骨分割后，修去不可食部分，经加工成型包装后采用速冻工艺制成的速冻牛肉。

为了保障产品质量，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为生产、检验、及交货的依据。

1. 制定原则和依据

1、本标准中技术指标依据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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，并结合产品的实际进行制定。

2、本企业标准中“铅”严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定的20%。

3、本标准编写格式依据GB/T 1.1-2009标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

三、与相关食品安全标准的对比情况

1. **感官要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 企业标准指标 | GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 |
| 色泽 | 肌肉色鲜红有光泽，脂肪呈乳白色或浅黄色 | 具有产品应有的色泽 |
| 气味 | 具有牛肉应有的气味、无异味 | 具有产品应有的气味、无异味 |
| 状态 | 肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性；无正常视力可见外来异物 | 具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 |

1. **理化指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 企业标准指标 | GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 |
| 挥发性盐基氮）/(mg/100g) | ≤15 | ≤15 |

1. **污染物限量**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 企业标准指标 | GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 |
| 铅（以Pb计） mg/kg | ≤0.16 | ≤0.2 |

其它污染物限量应符合GB 2726中肉及肉制品及其项下肉类的规定。