

辽宁富晟食品有限公司食品安全标准

《速冻调理生肉肠》企业标准编制说明

一、标准名称

速冻调理生肉肠（Q/FSSP 0002S—2022）

二、食品安全企业标准制定概况

产品简介：本公司生产的速冻调理生肉肠是以畜禽肉及其制品或其可食用副产品为主要原料，经解冻或不解冻，绞制或切制，配以辅料（含食品添加剂），经搅拌（或滚揉、或斩拌）、腌制或不腌制、成型（或灌肠、或填充）、速冻、包装等工艺加工制成的非即食生肉制品。

编制目的：为适应经济发展和市场需求，确保食品安全，全面提高产品质量，特制定《速冻调理生肉肠》企业标准，作为指导生产、控制产品质量、检验和销售依据。

本企业标的产品，生产工艺中无熟化工序，顾客食用前应加热熟化，属于非即食生肉制品，根据现有的食品安全国家标准，本企业标的产品无致病菌限量要求。我司从原料验收、物料温度、环境温度、生产时长、清洗消毒等方面降低致病菌的基数，保证食品安全。

编制过程：本标准首次发布，通过实际测试及参照食品安全国家标准中安全指标制定了本标准中感官要求、理化指标及微生物指标。标准中所涉及的规范性引用文件、原料标准、检验方法均采用现行的有效的国家标准，所有技术要求均与国家标准相匹配。

三、企业标准严于食品安全国家标准的情况说明

本标准食品安全指标依据 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 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》制定，过氧化值依据 GB 19295 《速冻面米与调制食品》、SB/T 10379 《速冻调制食品》制定，其它指标根据产品特点制定。

根据 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对食品中铅限量指标的规定，肉制品的铅限量要求是 ≤ 0.5 mg/kg，本企业标准中铅限量要求是 ≤ 0.4 mg/kg，严于国家标准。

四、企业标准指标与相关国家标准指标的比较情况



项 目	企业标准 Q/FSSP 0002S—2022	国家标准	与国家相关性 标准比较
形态	具有该产品应有的形态	无	无
色泽	具有该产品应有的色泽	无	无
组织结构	具有该产品应有的组织	无	无
溢气味	具有该产品应有的溢气味， 无异味	无	无
杂质	无肉眼可见外来杂质	无	无

项目	企业标准 Q/FSSP 0002S—2022	国家标准 GB 19295-2021	与国家相关性 标准比较
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	0.25	等同于国家标准

项目	企业标准 Q/FSSP 0002S—2022	国家标准 GB 2762-2017	与国家相关性 标准比较
N-二甲基亚硝酸盐/(μg/kg) ≤	3.0	3.0	等同于国家标准
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.4	0.5	严于国家标准
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	等同于国家标准
镉（以Cd计）/(mg/kg) ≤	0.1	0.1	等同于国家标准
铬（以Cr计）/(mg/kg) ≤	1.0	1.0	等同于国家标准

微生物限量：应符合 GB 29921 的规定。

兽药残留限量：应符合 GB 31650 的规定和国家有关公告。

五、产品分类

根据速冻调理生肉肠的产品配方、生产工艺、贮存运输、食用方法，产品属性如下：

根据食品生产许可分类目录，属于第十一类速冻食品【速冻调制食品（生制品）】。

根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》附录 E 食品添加剂使用标准系统，属于 08.02 预制肉制品【08.02.01 调理肉制品（生肉添加调味料）】。

根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》附录 A 食品类别（名



称)说明,属于预制肉制品【调理肉制品(生肉添加调料)】。

根据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的食品类别,本企业标准的产品属于肉制品;因为生产过程无熟化工艺且食用前应加热熟化,所以食品分类属于非即食生肉制品,不属于表1《食品中致病菌限量》中的熟肉制品和即食生肉制品。因此本企业标准的产品,无致病菌限量要求。

六、联系方式

联系人:高万丽

手机号:13019967179

邮箱:

企业名称:辽宁富晟食品有限公司

