



Q/XCCEC

中国供销电子商务有限公司企业标准

Q/XCCEC 1250—2023

“双实”产品 冷冻畜禽肉

“Shuangshi” products—Frozen livestock and poultry meat

2023-08-29 发布

2023-08-30 实施

中国供销电子商务有限公司 发 布



企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点42分

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点42分



目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

 4.1 原料 2

 4.2 加工 2

 4.2.1 生产加工基本条件 2

 4.2.2 屠宰 2

 4.2.3 分割方法 2

 4.3 产品要求 2

5 检验规则 3

 5.1 组批、抽样 3

 5.1.1 组批 3

 5.1.2 抽样 3

 5.2 产品检验 3

 5.3 判定规则 3

6 标识、包装、贮存和运输 3

 6.1 标识 3

 6.2 包装 3

 6.2.1 基本要求 3

 6.2.2 外观要求 4

 6.3 贮存 4

 6.4 运输 4

7 记录与追溯 4

参考文献 5



Q/XCCEC 1250—2023

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国供销电子商务有限公司提出并归口。

本文件起草单位：中国供销电子商务有限公司、北京中合金诺认证中心有限公司、中华全国供销合作总社北京商业机械研究所。

本文件主要起草人：赵方慧、刘美辰、庞建新、傅世海、郑丽君、何颖、张放、杨迪、张亚楠、王天宇、杨荣、臧佳、刘泽宇、杨雪艳、薛成龙、余洪博、韩磊、田尉婧、汪聪、赵蓉。



“双实”产品 冷冻畜禽肉

1 范围

本文件规定了“双实”冷冻畜禽肉的术语定义、技术要求、检验规则、标识、包装、储存、运输、销售、记录与追溯的要求。

本文件适用于“双实”产品认证的冷冻牛肉、猪肉、羊肉和鸡肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB/T 24864 鸡胴体分割
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
- NT/T 1564 羊肉分割技术规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3407 畜禽产品流通卫生操作技术规范



Q/XCCEC 1250—2023

NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令（2023）第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“双实”冷冻畜禽肉 “Shuangshi” frozen livestock and poultry meat
具有消费帮扶作用、质价相符且符合“双实”产品认证相关要求的冷冻畜禽肉。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 原料的产地应位于我国 832 个脱贫县内，脱贫县名单见 Q/XCCEC 1100 附录 A。

4.1.2 屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.2 加工

4.2.1 生产加工基本条件

产品在加工过程各环节应符合GB 12694、GB/T 17237、GB/T 20575的要求。

4.2.2 屠宰

牛屠宰应符合GB/T 19477的要求。生猪屠宰应符合GB/T 17236的要求。羊屠宰应符合NY/T 3469的要求。鸡屠宰应符合GB/T 19478的要求。

4.2.3 分割方法

冷冻分割牛肉的分割方法应符合GB/T 17238、GB/T 27643的规定。冷冻猪肉分割应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3的要求。羊胴体分割加工按NY/T 1564的要求进行。鸡胴体分割加工按GB/T 24864要求进行。

4.3 产品要求

4.3.1 产品感官指标

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。	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器气味）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
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。	

4.3.2 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070检验。

4.3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。畜禽肉水分限量应符合GB 18394的要求。



表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 15	GB 5009.228

4.3.4 污染物限量

畜禽内脏的污染物限量应符合GB 2762中畜禽内脏的规定，除畜禽内脏以外的产品的污染物限量应符合GB 2762中畜禽肉的规定。

4.3.5 农药残留限量和兽药残留限量

4.3.5.1 农药残留量应符合GB 2763的规定。

4.3.5.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

5 检验规则

5.1 组批、抽样

5.1.1 组批

同一班次、同一种类的产品为一批次。

5.1.2 抽样

按GB/T 9695.19规定的方法取样。

5.2 产品检验

5.2.1 产品检验按照4.3进行检验。

5.2.2 有下列情况之一的应及时通报认证机构，并进行产品检验：

- 超出已获得“双实”产品认证范围及产量的冷冻畜禽产品投产；
- 原料、工艺、装备有较大改动，且可能影响冷冻畜禽产品性能；
- 产品出厂检验结果与上次检验结果有较大差异；
- 国家有关质量监管部门提出检验要求。

5.3 判定规则

以本文件的有关试验方法和要求为依据，检验项目全部符合本文件，判定为符合本文件，可认定为“双实”产品。若有一项不符合本文件时，则判定该批产品不符合本文件，不可认定为“双实”产品。

6 标识、包装、贮存和运输

6.1 标识

6.1.1 应符合NY/T 3383的规定，应标注净含量。

6.1.2 预包装畜禽肉的标签应符合GB 7718的规定。

6.1.3 运输包装标签应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

6.2 包装

6.2.1 基本要求

6.2.1.1 冷冻畜禽肉应在良好卫生条件下和包装间温度不超过0℃的环境中进行包装。

6.2.1.2 与产品接触的塑料材料及制品应符合GB 4806.1、GB 4806.7和GB 4806.8的要求。



Q/XCCEC 1250—2023

6.2.1.3 包装产品的可视部分应能代表其整体特征，在保证盛装、运输、储存和销售的功能前提下，应减少包装材料的使用总量。

6.2.1.4 畜禽产品包装时，应当按照生产批次进行。

6.2.1.5 包装后的畜禽产品不得更改原有的生产日期，不得延长保质期。

6.2.1.6 无包装（裸装）产品应有必要的安全防护，不得与有碍于食品安全的有毒有害物品接触。

6.2.2 外观要求

6.2.2.1 产品包装印刷和标签应完整、清晰、整洁、标识应与产品保持一致，且不易脱落。

6.2.2.2 包装封口牢固、表面无毛刺，无划伤，整体洁净。

6.3 贮存

6.3.1 贮存库应根据产品要求配备相应的制冷设备、温（湿）度测量装置、监控装置等，定期维护、校准。

6.3.2 产品应贮存在清洁卫生的场所，不应与有毒有害、有异味、易挥发的物品同处贮存。不得同库存放清真与非清真产品及可能造成串味的产品。

6.3.3 冻分割畜、禽产品应贮存于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下、相对湿度95%以上的冷藏间，冷藏间温度昼夜波动不应超过 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。贮存时间不应超过规定的保质期。

6.3.4 冷冻畜禽肉应按产品大类分区存放，产品贮存应遵循先进先出的原则。

6.3.5 应记录冷冻畜禽肉的出入库时间、数量、贮存温度等信息。

6.4 运输

冷链物流应符合GB/T 28640和NY/T 3407的要求。

7 记录与追溯

应符合GB/T 40465的要求。



参考文献

[1] Q/XCCEC 1100 “双实”产品认证 通则

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点42分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点42分