

T/ZFS

浙江省食品学会团体标准

T/ZFS XXXX—2025

畜禽类净菜

Livestock and poultry clean food

(工作组讨论稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

浙江省食品学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标签和标志	3
8 贮存	3
9 配送运输	3
10 销售和召回	3
附录 A（资料性） 畜禽类净菜加工流程	4
附录 B（规范性） 盐酸克伦特罗的测定方法	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：杭州宝盛配送服务有限公司、浙江工商大学、上海丰生农业科技有限公司、杭州百益得农业开发有限公司、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX

畜禽类净菜

1 范围

本文件规定了畜禽类净菜的技术要求、试验方法、检验规则、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回的要求。

本文件适用于畜禽类净菜的经营和检验。

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 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 食品中农药残留最大限量
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- SB/T 10583 净菜加工配送技术要求
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- 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年第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

畜禽类净菜 Livestock and poultry clean food

指按标准和销售需求对畜禽肉原料进行解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整、切割、包装而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 畜禽类原料应符合 GB 2707、GB 2762 的规定。
- 4.1.2 经营加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。
- 4.1.4 对无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的，应进行抽样检验或者快速检测。

4.2 经营过程要求

- 4.2.1 经营加工过程应符合 SB/T 10583 的规定。
- 4.2.2 加工流程参见附录 A。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	外观正常，无明显损伤、变色；表面无冰霜、无干燥现象，无异物附着
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致，无异常晦暗或灰暗区域
气味	无酸败、腐臭或其他异味
触感	肉质有弹性，不过于黏腻或干硬

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15

4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检查

将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，用刀剖开后，观察其内部组织及杂质，嗅其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定的检验方法测定。

5.4 农药残留限量

按GB2763的方法测定。

5.5 兽药残留限量

按附录C的方法测定，畜禽肉中不得检出盐酸克仑特罗。

5.6 净含量

按JJF 1070有关的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批原料加工的同一品种的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样需求。

6.3 常规检验

6.3.1 常规检验的项目包括感官要求、净含量。

6.3.2 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出库。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新建畜禽肉加工车间时；
- b) 加工流程或设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验于上次型式检验有较大差异时。

6.4.2 型式检验项目包括本标准规定的所有项目。

6.5 判定规则

检验项目结果全部符合本文件要求时，判定该批产品可以配送；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品可以出库，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标签和标志

7.1 产品标签应符合国家有关规定。

7.2 纳入溯源体系的宜在外包装上加贴二维码溯源标签，标签不易脱落。

8 贮存

应符合GB/T 28640的规定，包装完成后放至红色畜禽专用筐内，存放至净菜成品库等待发货，0-4℃冷藏储存。

9 配送运输

9.1 配送应符合 SB/T 10583 的要求。

9.2 运输应符合 GB/T 28640 的规定，温度要求按国家相关规定。

10 销售和召回

销售和召回应符合相应的标准和有关规定。

附录 A
(资料性)
畜禽类净菜加工流程

A.1 清洗和解冻

A.1.1 冷鲜肉从库中取出，用清水冲洗去除表面污垢。

A.1.2 冷冻肉从库中取出，放入高温低湿解冻库中流水解冻，避免在室温下解冻，解冻后再次用清水冲洗去除表面污垢。

A.2 修整

在0-4℃肉类加工恒温车间内，去除肉类上的骨头、筋膜、脂肪和其他不可使用部分。

A.3 切割

在0-4℃肉类加工恒温车间内，将肉类切割成客户需求形状和尺寸，参见表A.1。

A.4 称重装框

使用自动称重装框一体机按需求重量称重装框，并进行金属检测，若有金属异物，挑出重新检测。

A.5 包装

A.5.1 应符合NY/T 658的规定，包装完整，封口处齐平，包装方式详见表A.1。

A.5.2 包装规格包含500g、1kg、2.5kg、5kg、10kg等，特殊规格按客户需求。

畜禽类净菜加工标准要求示样见表A.1。

表 A.1 畜禽类净菜加工标准

原料名称	成品名称	加工标准	加工方式	包装方式
猪	精肉丝	$(0.3\sim 0.4)\times(0.3\sim 0.4)\times(5\sim 8)\text{cm}$	切丝切片机	非真空
	精肉片	$(2\sim 5)\times(2\sim 5)\times(0.2\sim 0.4)\text{cm}$	切丝切片机	
	五花肉片	$(2\sim 5)\times(2\sim 5)\times(0.2\sim 0.4)\text{cm}$	切丝切片机	
	精猪肉沫	肉沫	绞肉机	
	仔排段	2~5cm	锯骨机	
牛	牛肉片	$(2\sim 5)\times(2\sim 5)\times(0.2\sim 0.4)\text{cm}$	切丝切片机	非真空
	牛腩块	$(2.5\sim 3)\times(2.5\sim 3)\times(2.5\sim 3)\text{cm}$	分条机	
鸡	鸡块	$(2.5\sim 3)\times(2.5\sim 3)\text{cm}$	分条机	非真空
鸭	鸭块	$(2.5\sim 3)\times(2.5\sim 3)\text{cm}$	分条机	非真空
鹅	鹅块	$(2.5\sim 3)\times(2.5\sim 3)\text{cm}$	分条机	非真空

附 录 B
(规范性)
盐酸克伦特罗的测定方法

B.1 试剂和材料

本方法使用胶体金免疫层析法测定，使用的水为GB/T 6682规定的二级水。

B.1.1 盐酸克伦特罗储备液：准确称取盐酸克伦特罗标准品适量，用甲醇溶解后稀释成1mg/mL的储备液，-18℃冰箱中贮存备用，有效期3个月。

B.1.2 盐酸克伦特罗标准工作液：取盐酸克伦特罗储备液，用水稀释至100μg/L，4℃中贮存备用，有效期1个月。

B.2 仪器和设备

B.2.1 离心机。

B.2.2 天平：分度值0.01g。

B.3 样品制备

取新鲜或解冻后的样品适量（约1g），剪碎，装入10mL离心管中，盖紧管盖，100℃加热5 min，取出，自然冷却，3000rpm离心5min，取上清组织渗出液100 μL，加入100μL金标样品稀释液，混匀，备用。

B.4 样品测试

从包装袋中取出盐酸克伦特罗胶体金免疫层析快速检测卡，置于平整的台面上，检测卡应即开即用。用塑料吸管垂直滴加2滴（约60~80μL）无气泡上清液于加样孔（S）内，每批需做阴性对照和阳性对照各一个，加样方法同待测样品。加样后5 min时观察结果。

B.5 结果判定

阳性（+）：仅质控区（C）出现一条显色条带，在检测区（T）内无显色条带出现。阳性结果表明：样本中含有盐酸克伦特罗且含量在检测限以上。阳性样品应使用色谱质谱联用法进行确认。

阴性（-）：两条显色条带出现。一条位于检测区（T）内，另一条位于质控区（C）内。阴性结果表明：样本中不含盐酸克伦特罗或其含量在检测限以下。

无效：质控区（C）未出现显色条带，表明本次检测无效（失效原因包括操作过程不当或检测卡已过有效期等）。在此情况下，应再次仔细阅读说明书，更换检测卡重新检测。