

速冻羊肉

1 范围

本标准规定了速冻羊肉的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于来自非疫区健康活羊经屠宰加工、检验检疫合格后,按部位分割或不分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻羊肉。

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,仅所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 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/T 4789.6	食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验	
GB/T 4789.17	食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验	
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分测定	
GB/T 5009.44	肉与肉制品卫生标准的分析方法	
GB/T 6388	运输包装收发货标志	
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	
GB/T 9961	鲜、冻胴体羊肉	
GB 12694	肉类加工厂卫生规范	
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	
GB/T 20799	鲜、冻肉运输条件	
NY/T 1564	羊肉分割技术规范	
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》 (网址: http://www.aqsiq.gov.cn)	
中华人民共和国农业部公告 (2002年) 第235号	《动物性食品中兽药最高残留限量》 (网址: http://www.moa.gov.cn)	

3 产品分类

- 3.1 按部位分割产品: 执行 NY/T 1564 的规定。
- 3.2 按成型方式分为: 羊肉卷、羊肉方坯、羊肉片、羊肉馅。
- 3.3 按饲养阶段分为: 羊肉、羔羊肉。
- 3.4 未分割产品: 胴体羊肉。