按GB/T 9961及相应国家标准中规定的方法检验。

### 6.6 微生物指标检验

6.6.1 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌：按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。

6.6.2 致泻大肠埃希氏菌：按 GB/T 4789.6 规定的方法检验。

### 6.7 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

### 7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品5kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 7.3 出厂检验

产品出厂前,应经本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情形之一时，也应及时进行型式检验：

a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标注“速冻”、“生制”字样。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定，外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。
8.1.3 按伊斯兰教风俗屠宰、加工的速冻羊肉，应在包装箱上注明。

## 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。
8.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。
8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。
8.2.4 可以采用大包装和小包装。大包装：将整块羊肉整齐的放入塑料薄膜袋，装入包装箱；小包装：每一块肉分别用小塑料薄膜袋包装，放入大塑料薄膜袋，装入包装箱。

## 8.3 运输

按GB/T 20799的规定执行。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应在温度在-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 2℃。
8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
8.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

## 8.5 保质期

产品在冷冻条件下， 保质期不少于6个月。