

Q/CFTY

林西县天缘食品加工有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150188-2018 有效期至: 2021年5月10日

Q/CFTY 0002S—2018

速冻牛肉



2018 - 04 - 25 发布

2018 - 05 - 21 实施

林西县天缘食品加工有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由林西县天缘食品加工有限公司提出。
本标准由林西县天缘食品加工有限公司起草。
本标准由林西县天缘食品加工有限公司批准。
本标准主要起草人：姜国严。

速冻牛肉

1 范围

本标准规定了速冻牛肉的产品分类、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牛经屠宰加工、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牛肉。

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 食品中水分的测定

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 27643 牛胴体及鲜肉分割

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

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 GB/T 27643 的规定。

3.2 按成型方式分为:牛肉卷、牛肉方坯、牛肉片、牛肉馅。

3.3 未分割产品：胴体牛肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

活牛应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。

4.2 加工要求

应符合GB/T 27643 的规定。

4.3 速冻要求

使预处理的牛肉迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.4 感官要求

感官要求(解冻后)应符合表1的规定。

表1 感官要求（解冻后）

项 目	要 求
色 泽	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。
粘 度	外表微湿润，不粘手。
组织状态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；肉片薄厚一致、大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨，肉馅组织细腻，无硬骨。
气 味	具有牛肉正常气味，无异味。
煮沸后肉汤	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。
肉眼可见杂质	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质。

4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 78.0
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15
铅(以 pb 计)，mg/kg	≤ 0.16
总汞(以 Hg)，mg/kg	≤ 0.05
品温(产品中心温度)，℃	≤ -18

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定。

4.8 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合GB/T 9961、《动物性食品中兽药最高残留限量》及国家相关规定的规定。

4.9 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	$\leq 5 \times 10^5$
大肠菌群, MPN/100g	$\leq 1 \times 10^3$
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌）	不得检出

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 12694、GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

6.1.1 色泽、粘度、组织状态、气味、肉眼可见异物：任取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下采用目测、手触、鼻嗅的方法检验。

6.1.2 煮沸后肉汤：按GB/T 5009.44中规定的方法检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.2 挥发性盐基氮：按GB/T 5009.44中规定的方法检验。

6.2.3 酸值：按GB/T 5009.44中规定的方法检验。

6.2.4 铅：按GB 5009.12中规定的方法检验。

6.2.5 总汞：按GB/T 5009.17中规定的方法检验。

6.2.6 品温：用直径略大于温度计的钻头，钻至肌肉深厚中心，拔出钻头，立即将-20-50 非汞玻璃温度计，插入肌肉深厚，待读数稳定后读取温度计温度。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

6.5 兽药最高残留限量检验

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。

8.2 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。