

Q/CFLY

赤峰利源肉类加工有限公司企业标准



Q/CFLY 0004S—2018

代替 Q/CFLY 0004S-2015

速冻可食用羊内脏及副产品



2018-05-15 发布

2018-06-11 实施

赤峰利源肉类加工有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由赤峰利源肉类加工有限公司提出。
本标准由赤峰利源肉类加工有限公司起草。
本标准由赤峰利源肉类加工有限公司批准。
本标准主要起草人：郭俊涛 陈亚平。

速冻可食用羊内脏及副产品

1 范围

本标准规定了速冻可食用羊内脏及副产品的产品分类、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。

本标准适用于以取自经检验检疫合格的健康活羊的可食用内脏及副产品为原料，经分割、清理、修整、速冻、冷冻、包装等工艺制成的速冻羊内脏及副产品。

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/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 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/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

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第 75 号令（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]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 可食用羊内脏：羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肾、羊肠。

3.2 可食用羊副产品：羊头及头肉、羊舌、羊尾、羊蹄、羊油、羊板筋。

4 技术要求

4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明，羊内脏及副产品应新鲜并经同步检疫合格。

4.2 速冻要求

使预处理的羊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。

4.3 感官要求

感官要求（解冻后）应符合1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	可食用内脏	可食用副产品
色 泽	具有该类产品正常的色泽，表面有光泽。	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白或淡黄色。
组织状态	结构完整，外形整齐，无胆囊、血管、输尿管，胃肠内无污物。	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。
粘 度	外表湿润，不粘手。	表面微湿润，不粘手。
气 味	具有羊内脏正常气味，无异味。	具有羊副产品正常气味，无异味。
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。
肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质。	

4.4 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
品温（产品中心温度），℃	≤	-18

4.5 污染物限量

污染物限量副产品“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品的规定。

污染物限量中内脏“铅（以Pb计）≤0.4mg/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畜禽内脏的规定。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类及哺乳动物内脏的规定。

4.7 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。

4.8 微生物指标

微生物指标符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群，MPN/100g ≤	1×10 ⁴
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

4.9 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/T 17237、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 品温：用直径略大于温度计直径的钻头钻至肌肉深层中心，拔出钻头，立即将-20℃~50℃的非汞柱玻璃温度计（或其他温度测量仪）插入肌肉深层，待读数稳定后读取温度计所示温度。

6.3 污染物限量

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 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 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、同一品种产品为一批。

7.2 抽样

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

7.3 出厂检验

产品出厂前应经过本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并出具产品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、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，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，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。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

按GB/T 20799的规定执行。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在相对湿度为 90%-100%，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。
