

Q/NDDS

内蒙古东达生物科技有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q130423-2018 有效期至: 2021年9月16日

Q/NDDS 0001S—2018

速冻兔肉



2018-08-24 发布

2018-09-10 实施

内蒙古东达生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由内蒙古东达生物科技有限公司提出。
本标准由内蒙古东达生物科技有限公司起草。
本标准由内蒙古东达生物科技有限公司批准。
本标准主要起草人：程晓谷、王昭君、高二关、王永浩。

速冻兔肉

1 范围

本标准规定了速冻兔肉的技术要求。

本标准适用于以来自非疫区健康养殖活獭兔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兔肉。

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 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 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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 技术要求

3.1 原料要求

活獭兔应来自非疫区,并持有产地动物防疫监管机构出具的检验合格证明。

3.2 速冻要求

将预处理的獭兔肉放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中,在30分钟内通过最大冰晶生成带,使獭兔肉中心温度从 -1°C 降至 -5°C ,其所形成的冰晶直径小于 $100\mu\text{m}$ 。速冻后的獭兔肉中心温度必须达到 -18°C 以下。

3.3 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(解冻后)	检验方法
色泽	肌肉呈均匀的鲜红色,有光泽,脂肪呈白色或微黄色	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
气味	具有冻獭兔肉正常气味,无异味	
组织状态	肉质紧密、有坚实感,有弹性,指压后的部位可很快恢复,无正常视力可见外来物	

3.4 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	检验方法
挥发性盐基氮 (mg/100g) ≤	15	GB 5009.228

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以 pb 计）≤0.16 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。

3.6 农药残留量和兽药最高残留限量

3.6.1 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3.6.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。