

Q/ESJX

鄂尔多斯市佳祥农牧业开发有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150192-2018 有效期至: 2021年1月1日

Q/ESJX 0002S—2018

速冻牛肉



2018 - 05 - 10 发布

2018 - 05 - 25 实施

鄂尔多斯市佳祥农牧业开发有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由鄂尔多斯市佳祥农牧业开发有限责任公司提出。

本标准由鄂尔多斯市佳祥农牧业开发有限责任公司起草。

本标准由鄂尔多斯市佳祥农牧业开发有限责任公司批准。

本标准主要起草人：龙舞。

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。

本标准适用于以健康活牛经屠宰加工、经检验检疫合格后或鲜、冻胴体牛肉为原料，经按部位分割（分级）、包装、抽真空、热缩、贴标签、速冻、成品检验、成品入库冻藏等工艺加工成的速冻牛肉。

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 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/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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 17238 的规定。
- 3.2 按成型方式分为：牛腩、牛排、上脑、眼肉、腱子肉、里脊、外脊、牛大骨、牛脊骨。
- 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管机构出具的检疫合格证明。

4.2 加工要求

应符合 GB/T 17238 的规定。

4.3 速冻要求

将预处理的牛肉放在-30℃~-40℃的装置中，在 30 分钟内通过最大冰晶生成带，使牛肉中心温度从-1℃~-5℃，其所形成的冰晶直径小于 100 μm。速冻后的牛肉中心温度必须达到-18℃以下。

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（解冻后）
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有牛肉产品应有气味，无异味
组织状态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；无正常视力可见外来异物

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

4.6 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。

4.7 农药残留量和兽药最该残留限量

4.7.1 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。