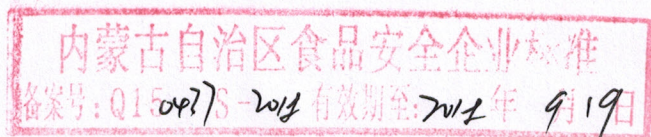


Q/NLZS

内蒙古立志肉食品加工有限公司企业标准



Q/NLZS 0002S—2018

速冻可食用羊内脏及副产品



2018-09-07 发布

2018-09-20 实施

内蒙古立志肉食品加工有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古立志肉食品加工有限公司提出。

本标准由内蒙古立志肉食品加工有限公司起草。

本标准由内蒙古立志肉食品加工有限公司批准。

本标准主要起草人：刘立志、刘蒙蒙。

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。

本标准适用于以经检验检疫合格的非疫区健康活羊的可食用内脏及副产品为原料，经清理、修整、速冻等工艺加工成的速冻可食用羊内脏及副产品。

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 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

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1513 绿色食品 畜禽可食用副产品

NY/T 1564 羊肉分割技术规范

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 速冻可食用羊内脏：羊心、羊肺、羊肝、羊肾、羊肠、羊肚。

3.2 速冻可食用羊副产品：羊头及头肉、羊蹄、羊舌、羊尾。

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管机构出具的检验合格证明，内脏及副产品经同步检验合格。

4.2 速冻要求

将预处理的可食用羊内脏及副产品放在-30℃～-40℃的装置中，在 30 分钟内通过最大冰晶生成带，使可食用羊内脏及副产品中心温度从-1℃～-5℃，其所形成的冰晶直径小于 100 μm。速冻后的可食用羊内脏及副产品中心温度必须达到-18℃以下。

4.3 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	
	可食用羊内脏	可食用羊副产品
色泽	具有产品应有的正常色泽，表面有光泽	具有产品应有的正常色泽
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
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	具有产品应有的正常组织状态，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性

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

4.5 污染物限量

可食用羊内脏污染物限量中“铅（以 pb 计）≤0.4 mg/kg”，可食用羊副产品污染物限量中“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畜禽内脏的规定。

4.6 农药残留量和兽药最高残留限量

4.6.1 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.6.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。