

Q/NXTY

内蒙古瑞德兴泰源农牧业科技开发有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150436-2018有效期至: 2021年9月19日

Q/NXTY 0002S—2018

速冻分割牛肉



2018-09-13 发布

2018-09-28 实施

内蒙古瑞德兴泰源农牧业科技开发有限公司发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古瑞德兴泰源农牧业科技发展有限公司提出。

本标准由内蒙古瑞德兴泰源农牧业科技发展有限公司起草。

本标准由内蒙古瑞德兴泰源农牧业科技发展有限公司批准。

本标准起草人：葛向成、杨建中

速冻分割牛肉

1 范围

本标准规定了速冻分割牛肉的产品分类、技术要求。

本标准适用于以健康鲜、冻带骨牛肉为原料，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 食物中污染物限量

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 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 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.aqsic.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、牛肉卷、牛肉方砖、牛肉陷、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

牛肉：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的健康牛肉。

4.2 加工要求

应符合 GB/T 17238 的规定要求。

4.3 速冻要求

将预处理的牛肉迅放在-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℃降到-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
色 泽	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。
气 味	具有牛肉正常气味，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）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB2762 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的规定。

4.8 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合国家相关规定和公告。