

Q/NHFS

内蒙古宏发食品有限责任公司企业标准

Q/NHFS 0001S—2018

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150448-2018 有效期至: 2021年7月10日

速冻熟制可食用羊内脏及副产品



2018-07-24 发布

2018-08-08 实施

内蒙古宏发食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

内蒙古宏发食品有限责任公司提出。

内蒙古宏发食品有限责任公司起草。

内蒙古宏发食品有限责任公司批准。

本标准的主要起草人：洪英华

速冻熟制可食用羊内脏及副产品

1 范围

本标准规定了速冻熟制可食用羊内脏及副产品的技术要求、生产加工过程要求、检验方法、规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于羊舌、羊蹄、羊尾、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肾、羊肠、羊头及头肉为原料，添加食用盐、花椒、月桂叶、茴香、山奈、八角、姜、辣椒、香辛料，经选料、清理、分割、预煮、卤制、切割、冷却、包装、速冻、真空、速冻等工艺制成的非即食速冻熟制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 畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5461 食用盐
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7652 八角
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养成分标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GB 30391 花椒

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.aqsip.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 羊心、养肝、羊肺、羊肚、羊肾、羊肠、羊舌、羊蹄、羊尾、羊头及头肉：应符合 GB 2707 的规定。
 - 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
 - 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
 - 3.1.4 花椒：应符合 GB 30391 的规定。
 - 3.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
 - 3.1.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
 - 3.1.7 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
 - 3.1.8 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
 - 3.1.9 茴香、山奈：应符合相应食品安全标准的规定。
- 3.2 速冻要求

使加工后的羊羊内脏及副产品迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该类产品煮熟后的正常的色泽，表面有光泽。
滋味、气味	具有该类产品煮熟后的正常滋味、气味，无酸败及其异味。
组织及形态	组织柔，软硬适中，羊肠稍带韧性，无正常视力可见外来异物。

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
挥发性盐基氮 mg/100g	≤ 15

3.5 微生物限量

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定。
- 3.5.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方法*及限量			
	n	c	m	M
细菌总数 cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 cfu/g	5	2	10	10 ²

*样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以 Pb 计） $\leq 0.16 \text{ mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中肉制品的规定。

3.7 净含量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881、GB 19303 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

取适量的样品，平铺在洁净的白色磁盘中，在明亮的自然光线下观察其色泽、形态、杂质，并闻其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按 GB 2762 中规定的方法检验。

6.7 净含量检测

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料，同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

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

6.3 出厂检验

每批产品出厂前应需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、挥发性盐基氮。

6.4 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、设备、工艺发生较大变化时;
- 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。

6.5 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, 若复检后仍有一项不合格, 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 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。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

7.2.2 包装应封装严密, 无破损现象。包装箱应牢固, 胶封、捆扎结实。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存, 冷库及冷冻设施温度一昼夜升降幅度不得超过1℃。

7.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易发热、易腐蚀的物品同库贮存。

7.4.3 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。

7.5 保质期

产品在冷冻（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）条件下保质期 12 个月。

