

Q/KSXX

开鲁县双兴畜牧业有限公司企业标准

Q/KSXX 0001S—2020

速冻羊肉

内蒙古自治区
食品安全标准
备案号:Q150115S-2020



2020-04-12 发布

2020-06-19 实施

开鲁县双兴畜牧业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由开鲁县双兴畜牧业有限公司提出。

本标准由开鲁县双兴畜牧业有限公司起草。

本标准由开鲁县双兴畜牧业有限公司批准。

本标准主要起草人：许亚杰

速冻羊肉

1 范围

本标准规定了速冻羊肉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以非疫区健康活羊为原料，经屠宰加工、检验检疫合格后，或以鲜（冻）羊肉为原料，按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻羊肉。

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 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 5009.228 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 12694 肉类加工厂卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 1564 羊肉分割技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

- 3.1 按部位分割产品：执行 NY/T 1564 的规定。
- 3.2 按成型方式分为：羊肉卷、羊肉方坯、羊肉片、羊肉馅、羊肉丁、带骨肉。
- 3.3 按饲养阶段分为：羊肉、羔羊肉。
- 3.4 未分割产品：胴体羊肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 活羊应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。
- 4.1.2 鲜（冻）羊肉：应符合 GB/T 9961 的规定。

4.2 加工要求

应符合 NY/T 1564 、 GB/T 9961 的规定。

4.3 速冻要求

使预处理的产品羊肉迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到 -18°C 时，完成冻结加工工艺。

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。
状 态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；肉片薄厚一致、大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨，肉馅组织细腻，无硬骨，无正常视力可见外来异物。
气 味	具有羊肉正常气味，无异味。

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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15

4.6 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GB 31650的规定。

4.9 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线观察色泽和状态，闻其气味。

6.1 理化指标检验

挥发性盐基氮：按GB 5009.228中规定的方法检验。

6.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.3 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

6.4 兽药最高残留限量检验

按GB/T 9961及相应国家标准中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

