

Q/NZAS

内蒙古中敖食品有限公司企业标准

Q/NZAS 0001S—2020

速冻分割牛肉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150177S-2020



2020 - 06 - 10 发布

2020 - 06 - 10 实施

内蒙古中敖食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古中敖食品有限公司提出。

本标准由内蒙古中敖食品有限公司起草。

本标准由内蒙古中敖食品有限公司批准。

本标准起草人：卢振利 姜澍。

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、生产加工过程要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于非疫区健康活牛经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻分割牛肉。

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。

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 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- 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/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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>）

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量限量》（网址：<http://www.moa.gov.cn>）

3 产品分类

3.1 牛肉

3.1.1 按部位分隔产品：执行 GB/T 17238 的规定。

3.1.2 按成型方式分为：卷肉、方坯、肉片。

4 技术要求

4.1 原料要求

活牛应来自非疫区，并持有产地动物卫生监督机构出具的检疫合格证明。

4.2 加工要求

应符合GB/T 17238、GB/T 17237、GB/T 19477的规定。

4.3 速冻要求

使预处理的牛肉迅速通过其最大结晶区域，当平常温度达到-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	具有牛肉应有的色泽
气 味	具有牛肉应有的气味、无异味
状 态	具有牛肉应有的状态，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
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≤0.16mg/kg）”，其他指标应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 兽药残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

4.9 净含量

应符合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》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB/T 17237、GB/T 17238、GB/T 19477、GB 12694的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

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

6.2 理化指标检验

挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.228 中规定的方法检验。

6.3 污染物限量

按照 GB 2762 中规定的方法检验。

6.4 农药残留限量

按照 GB 2763 中规定的方法测定。

6.5 兽药残留限量

相应国家标准中规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法抽样,每批产品抽取样品5kg(不少于4个包装),样品分为2份,一份检验,一份备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前,应经过本公司质检人员按照本标准逐批进行检验,检验合格并附产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目:感官要求、净含量。

7.4 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、工艺、设备发生较大变化时;
- 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。

7.5 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；检验项目中如有一项如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标注“速冻”、“生制”字样。

8.1.2 涉及到的包装储运图示标志及运输包装收发货标志应分别符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定，外箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

8.2.2 包装应封装严密，无有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

8.3 运输

按GB/T 20799的规定执行。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存、冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.3 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。

8.5 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。
