

Q/MXMC

鄂尔多斯市梦想牧场健康食品研发有限公司企业标准

Q/MXMC 0001S—2020

速冻牛肉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150174S-2020



2020-6-10 发布

2020-6-25 实施

鄂尔多斯市梦想牧场健康食品研发有限公司
发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草

本标准由鄂尔多斯市梦想牧场健康食品研发有限公司提出

本标准由鄂尔多斯市梦想牧场健康食品研发有限公司起草。

本标准由鄂尔多斯市梦想牧场健康食品研发有限公司批准。

本标准主要起草人：曹玉金

速冻牛肉

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活牛经屠宰加工、检验检疫合格后或鲜、冻胴体牛肉为原料，经按部位分割或不分割、修整、采用速冻等工艺加工成的速冻分割牛肉。

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 14881 食品安全国家标准 食品卫生通用卫生规范

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

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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、肉眼、腱子肉、里脊、牛大骨、牛脊骨、牛肉卷、牛肉片、牛肉馅。

4 技术要求

4.1 原料要求

活牛应来自非疫区,并持有产地动物防疫监管机构出具的检验合格证明。

4.2 加工要求

应符合 GB/T 17238 规定。

4.3 速冻要求

将预处理的牛肉放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 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 $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$,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°C 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	检验方法
色泽	肌肉色鲜红,有光泽,脂肪呈乳白色或微黄色。	取适量试样置于洁净的白色盘(磁盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
气味	具有牛肉的正常气味,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/100) $\leq$	15	GB 5009.228

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅(以 pb) $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”,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 农药残留和兽药最高残留限量

4.7.1 农药残留应符合 GB 2763 的规定

4.7.2 兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。