

Q/TYSS

土默特右旗食品水产有限责任公司企业标准

Q/TYSS 0001S—2020

代替 Q/ TYSS 0001S-2016

速冻分割畜禽肉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150100 S-2020



2020 - 03 - 09 发布

2020 - 04 - 08 实施

土默特右旗食品水产有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替 Q/TYSS 0001S—2016《速冻分割禽肉》，本标准与 Q/TYSS 0001S—2016 相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称，修改为“速冻分割畜禽肉”；
- 修改了“范围”的描述（见 1，2016 版 1），新增了部分原料；
- 部分引用标准调整为最新发布的版本；
- 补充、完善了“原料要求”（见 3.1，2016 版 3.1）；
- 修改了“理化指标”（见 3.4，2016 版 3.4）；
- 修改了“污染物限量”要求，增加了“污染物限量中铅（以 Pb 计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”的规定（见 3.5，2016 版 3.5）；
- 删除了生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准由土默特右旗食品水产有限责任公司提出。

本标准由土默特右旗食品水产有限责任公司起草。

本标准由土默特右旗食品水产有限责任公司批准。

本标准主要起草人：杨俊莲、张向阳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TYSS 0001S—2016。

速冻分割畜禽肉

1 范围

本标准规定了速冻分割畜禽肉的技术要求。

本标准适用于以鲜、冻牛肉、羊肉、鸡肉为原料，经分割、修整、速冻等工艺制成的速冻分割畜禽肉。

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 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 16869-2005 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。

3.1.2 羊肉：应符合 GB/T 9961 的规定。

3.1.3 鸡肉：应符合 GB 2707 和 GB 16869-2005 4.2、4.3 的规定。

3.2 速冻要求

产品应放在低于（含） -30°C 的装置中，在30分钟内通过冰晶最大生成带，使产品中心温度从 -1°C 降到 -5°C 。速冻后产品中心温度应低于（含） -18°C 。

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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	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。
气味	具有产品应有的气味,无异味。	
状态	具有产品应有的状态,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	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

3.5 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GB 2762中肉类的规定,按GB 2762中规定的方法检验。

3.6 微生物限量

鸡肉的微生物指标应符合GB 16869-2005的规定。

3.7 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763中动物源性食品的规定。

3.8 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。