

Q/EHSF

鄂尔多斯市禾圣丰食品有限公司企业标准

Q/EHSF 0001S—2020

速冻羊肉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150146S-2020



2020 - 05-11 发布

2020- 05-25 实施

鄂尔多斯市禾圣丰食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由鄂尔多斯市禾圣丰食品有限公司提出。
本标准由鄂尔多斯市禾圣丰食品有限公司起草。
本标准由鄂尔多斯市禾圣丰食品有限公司批准。
本标准主要起草人：刘金柱。

速冻羊肉

1 范围

本标准规定了速冻羊肉的产品分类、技术要求。

本标准适用于以健康活羊经屠宰加工、检验检疫合格后或鲜、冻胴体羊肉为原料，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 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/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

NY/T 1564 羊肉分割技术规范

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：羊肉块、羊肉卷、羊肉方坯、羊肉馅（饺馅）。

3.3 按饲养阶段分为：羊肉、羔羊肉。

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管机构出具的检验合格证明。

4.1.2 鲜（冻）胴体羊肉：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

将预处理的羊肉放在 -30℃～-40℃ 的装置中，在 30 分钟内通过最大冰晶生成带，使羊肉中心温度从 -1℃～-5℃，其所形成的冰晶直径小于 100 μm。速冻后的羊肉中心温度必须达到 -18℃ 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	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或浅黄色	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	具有羊肉正常气味，无异味	
组织状态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；肉薄厚基本一致，大小基本均匀	

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/100g） ≤	15	GB 5009.228

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以 pb 计）≤0.16 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 农药残留量和兽药最高残留限量

4.7.1 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.2 兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。