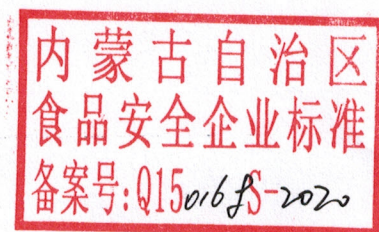


# Q/EHKN

## 鄂尔多斯市恒科农牧业开发有限责任公司企业标准

Q/EHKN 0002S—2020

### 速冻分割牛肉



2020 - 05 - 25 发布

2020 - 06 - 10 实施

鄂尔多斯市恒科农牧业开发有限责任公司

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由鄂尔多斯市恒科农牧业开发有限责任公司提出。

本标准由鄂尔多斯市恒科农牧业开发有限责任公司起草。

本标准由鄂尔多斯市恒科农牧业开发有限责任公司批准。

本标准主要起草人：裴永凯。

# 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。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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：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、外脊、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 的规定。

4.3 速冻要求

将预处理的牛肉放在-30℃~-40℃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℃~-5℃，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℃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   | 具有牛肉正常气味，无异味                   |                                           |
| 组织状态 | 肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；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/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。