

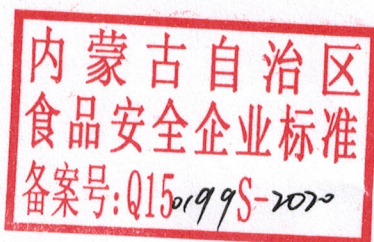
Q/QNNM

内蒙古强农农牧业开发有限责任公司企业标准

Q/QNNM 0002S—2020

速冻分割牛肉

Su Dong Fen Ge Yang Rou



2020 - 05 - 25 发布

2020 - 06 - 10 实施

内蒙古强农农牧业开发有限责任公司
发 布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古强农农牧业开发有限责任公司提出。

本标准由内蒙古强农农牧业开发有限责任公司起草。

本标准由内蒙古强农农牧业开发有限责任公司批准。

本标准起草人:杨敏 朱海源 马君梅 李璞 张雄 苏敏

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。

本标准适用于以非疫区的健康活牛屠宰加工、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、修正、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 食物中污染物限量

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 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

3.1 按部位分割产品：执行 GB/T17238 的规定。

3.2 按成型方式分为：牛腩、牛排、上脑、眼肉、腱子肉、里脊、外脊、牛肉卷、牛肉方砖、牛肉馅、牛脊骨。

3.3 未分割产品：胴体牛肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

牛肉：应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明的健康牛肉。

4.2 加工要求

应符合GB/T 17238的规定

4.3 速冻要求

将预处理牛肉迅速放在-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℃降到-5℃，其所形成的冰晶小于100um。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，脂肪呈乳白色或蛋黄色。	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）≤0.16mg/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 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 兽药最大残留量

兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。