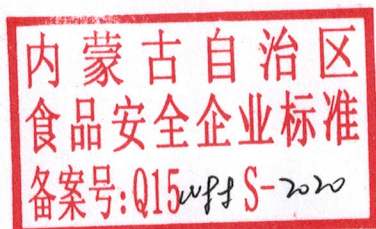


Q/NWYM

内蒙古伟业生态农牧业综合开发有限公司企业标准

Q/NWYM 0004S—2020



速冻可食用羊内脏及羊副产品



2020 - 2- 6 发布

2020 - 2-25 实施

内蒙古伟业生态农牧业综合开发有限公司发布

前 言

- 1.2 本标准按GB/T 1.1 2009给出的规则起草。
- 1.3 本标准由内蒙古伟业生态农牧业综合开发有限公司提出。
- 1.4 本标准由内蒙古伟业生态农牧业综合开发有限公司起草。
- 1.5 本标准由内蒙古伟业生态农牧业综合开发有限公司批准。
- 1.6 本标准主要起草人：王瑞邦 王俊怀。

速冻可食用羊内脏及羊副产品

1 范围

本标准规定了速冻可食用羊内脏及副产品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法。
本标准适用于以取自经检疫检验合格的非疫区健康活羊的内脏及副产品为原料，经清理、修整、速冻等工艺制程的速冻可食用羊内脏及羊副产品。

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 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 食品中农药残留限量
- GB 5009.228 食品安全国家标准 挥发性盐基氮检验标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

- 3.1 速冻可食用羊内脏：羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊肾。
- 3.2 速冻可食用羊副产品：羊头及头肉、羊蹄、羊舌、羊尾。

4 技术要求

4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明，内脏及副产品经同步检验合格。

4.2 速冻要求

使预处理的产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.3 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	
	可食用羊内脏	可食用羊副产品
色泽	具有产品正常的色泽，表面有光泽。	
气味	具有羊内脏正常的气味，无异味。	具有羊副产品正常的气味，无异味。
组织状态	结构完整，外形整齐，无胆囊、血管、输尿管，胃肠内无污物。	具有产品应有的正常组织状态，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。

4.4 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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15

4.5 污染物限量

4.5.1 内脏污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/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畜禽内脏、畜禽肝脏、畜禽肾脏的规定。

4.5.2 副产品污染物限量中“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。

4.6 农药最大残留限量

农药残留应符合GB 2763 的规定。

4.7 兽药最高残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

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。

6.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 中规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.4 农药最大残留限量检验

按 GB 2763 中规定的方法检验。

6.5 兽药最高残留限量检验

按国家相关规定和公告规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

