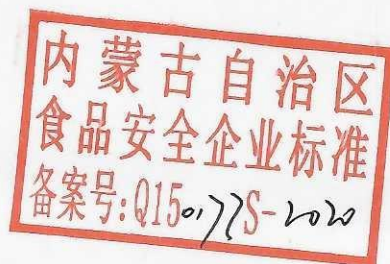


Q/SDTC

商都县天纯畜产品有限责任公司企业标准

Q/SDTC 0001S—2020

速冻分割牛肉



2020 - 05 - 08 发布

2020 - 05 - 20 实施

商都县天纯畜产品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由商都县天纯畜产品有限责任公司提出。

本标准由商都县天纯畜产品有限责任公司起草。

本标准由商都县天纯畜产品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：董海斌。

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、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于非疫区健康活牛，经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻分割牛肉。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

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/T 27643 的规定。

3.2 按成型方式分为：牛肉卷、牛肉方坯、牛肉片。

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督机构出具的检疫合格证明。

4.2 速冻要求

使预处理的牛肉迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到 -18°C 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
色 泽	肌肉色鲜红，有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。
气 味	具有牛肉的正常气味，无异味。
组织状态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维韧性强；肉片薄厚一致、大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨。

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

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。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 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《定量包装商品计量监督管理办法》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中规定的方法检验。

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

按国家有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。
