

Q/SDTC

商都县天纯畜产品有限责任公司企业标准

Q/SDTC 0003S—2020

速冻调理羊肉制品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q15071S-2020



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

Q\SDTC

商聯天縣高乳品有限公司全業神乳

Q\SDTC 00032-5030

品味肉羊野聯志惠

內蒙古自治區
乳品安全業神乳
乳業聯志惠



3030-02-08 商聯

3030-02-08 商聯

商聯天縣高乳品有限公司全業神乳

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。

速冻调理羊肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理羊肉制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉为原料，添加食用盐、味精、白砂糖、五香粉、姜粉、花椒，添加食品添加剂三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，经分割、修整、切制、滚揉、腌制、速冻、冷冻等工艺制成的需烹饪后食用的非即食调理羊肉制品。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

- 3.1.1 鲜、冻羊肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。

- 3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
3.1.7 五香粉：应符合相应食品标准的规定。

3.2 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°C 时，完成冻结加工工艺。

3.3 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	具有该产品添加辅料后应有的色泽。
滋味、气 味	烹调后具有羊肉和调味料混合后正常的滋味、气味，无异味。
组织状态	肉质组织正常，形态完整，无正常视力可见外来异物。

3.4 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

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，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制品的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 19295生制品的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 25566、GB 25557、GB 1886.28、GB 1886.1、GB 1886.2、GB 7657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

色泽、滋味、气味、组织状态：任取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下采用目测、手触、鼻嗅的方法检验。

6.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按GB 5009.228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 微生物限量检验

按GB 19295规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。



