

Q/NMTS

内蒙古塔拉牧歌食品有限公司企业标准

Q/NMTS 0001S—2020

速冻分割牛肉



2020 - 09 - 30 发布

2020 - 10 - 10 实施

内蒙古塔拉牧歌食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古塔拉牧歌食品有限公司提出。
本标准由内蒙古塔拉牧歌食品有限公司起草。
本标准由内蒙古塔拉牧歌食品有限公司批准。
本标准起草人：骆庆雨。

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、检验规则和标志、包装、运输、储存。

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/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/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 6388	运输包装收发货标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9960	鲜、冻四分体牛肉
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
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/T 19477	畜禽屠宰操作规程 牛
GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
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

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

3.1 牛肉

3.1.1 按部位分割产品：执行 GB/T 17238、GB/T 9960 的规定。

3.1.2 按成型方式分为：卷肉、方坯、肉片。

4 技术要求

4.1 原料要求

活牛应来自非疫区，并持有产地动物卫生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，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.3 加工要求

应符合 GB/T 17238、GB/T 19477 的规定。

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
色泽	具有牛肉产品应有的色泽
气味	具有牛肉正常的气味，无异味
状态	具有牛肉应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.5 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计≤0.16mg/kg）”，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763 的规定。

4.8 兽药残留限量

兽药残留量应符合GB 31650的规定。

4.9 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/T 19477、GB/T 17237和GB 12694的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

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 理化检验

6.2.1 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法检验。

6.2.2 污染物限量指标检验

按GB 2762 规定的方法检验。

6.3 农药兽药残留检验

6.3.1 农药残留：按 GB 2763 规定的方法检验。

6.3.2 兽药残留：按GB 31650中规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品5kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；



d) 食品安全机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品；

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718 的规定，并标注“速冻”、“生制”字样。涉及到的包装储运图示标志及运输包装收发货标志应分别符合GB/T 191和GB/T 6388的规定，外箱还须标注“-18℃以下贮存”字样。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 4806.7 的规定。

8.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，包装箱应完整、牢固，底部应封牢，箱外应胶封，或用塑料带捆扎牢固。

8.2.3 包装箱内肉块应排列整齐，每箱内肉块大小应均匀，定量包装箱内允许有一小块补加肉。

8.3 运输

按GB20799的规定执行。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存，冷冻库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

8.4.2 产品不得与有毒，有害，有异味，易挥发，易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.3 产品严禁露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上材料。

8.5 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。