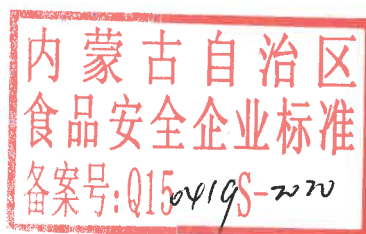


Q/NMTS

内蒙古塔拉牧歌食品有限公司企业标准

Q/NMTS 0004S—2020

速冻鸭产品



2020 - 09 - 10 发布

2020 - 09 - 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。

速冻鸭产品

1 范围

本标准规定了速冻鸭产品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于非疫区健康活鸭经屠宰、加工、检疫检验合格后包装，采用速冻工艺制成的速冻鸭产品。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM检验
- 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- 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 技术要求

3.1 原料要求

屠宰用鸭应来自非疫区，健康状况良好，屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

3.2 速冻要求

使预处理的产品迅速通过最大冰结晶区域，当平均温度达到 -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
组织状态	肌肉经指压后凹陷部位恢复较慢，不能完全恢复原状。
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有鸭产品应有的色泽。
气味	具有鸭产品应有的气味，无异味。
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸭产品应有的滋味。
淤血[以淤血面积(S)计] cm^2 $S > 1$ $0.5 < S \leq 1$ $S \leq 0.5$	不得检出 片数不得超过抽样量的 2% 忽略不计
硬杆毛(长度超过 12mm 的羽毛,或直径超过 2mm 的羽毛根)/(根/10kg) $\leq$	1
异物	不得检出
注：淤血面积指单一整鸭，或单一分割鸭的一片淤血面积。	

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
冻禽产品解冻失水率/(%) $\leq$	6
挥发性盐基氮/(mg/100g) $\leq$	15

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计 $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ）”，其他指标应符合GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量和兽药残留限量

3.6.1 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3.6.2 兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

3.7 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

菌落总数/(cfu/g)	≤	5×10^5
大肠菌群 (MPN/100g)	≤	5×10^3
沙门氏菌		0/25g ^a
出血性大肠埃希氏菌 (O157: H7)		0/25g ^a
a 取样个数为 5。		

3.8 净含量

应符合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》的规定。

3.9 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 12694 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求检验

按GB 16869规定的方法检验。

4.2 理化指标检验

4.2.1 冻禽产品解冻失水率: 按 GB 16869 规定的方法检验。

4.2.2 挥发性盐基氮: 按GB 5009.228 规定的方法检验。

4.3 污染物限量检验

铅: 按GB 5009.12 中规定的方法检验。其他污染物的限量按照GB 2762中规定的方法检验。

4.4 农药残留限量和兽药残留限量

4.4.1 农药残留限量: 按 GB 2763 中规定的方法检验。

4.4.2 兽药残留限量: 按GB 31650中规定的方法检验。

4.5 微生物指标检验

4.5.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.5.2 大肠菌群: 按GB 4789.3规定的方法检验。

4.5.3 沙门氏菌: 按GB 4789.4规定的方法检验。

4.5.4 出血性大肠埃希氏菌: 按GB/T 4789.36规定的方法检验。

4.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

5.2 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），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

产品正常生产时每年不得小于2次型式检验，出现下列情形之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时；

形式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.5 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；检验项目中如有一项以上（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，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格，微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718的规定，并标注“速冻”、“生制”字样。

6.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T 6388和GB/T 191的规定，外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

6.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

6.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

6.3 运输

按GB/T 20799的规定执行。

6.4 贮存

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

6.4.2 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。

6.4.3 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100cm以下的材料。

6.5 保质期

产品在本标准制定条件下保质期不少于12个月。



