

Q/EMSB

鄂尔多斯市牧森百草牧业科技有限责任公司企业标准

Q/EMSB 0001S—2020

速冻羊肉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150280S-2020



2020 - 08 - 15 发布

2020 - 09 - 01 实施

鄂尔多斯市牧森百草牧业科技有限责任公司
发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则制定。

本标准由鄂尔多斯市牧森百草牧业科技有限责任公司提出。

本标准由鄂尔多斯市牧森百草牧业科技有限责任公司起草。

本标准由鄂尔多斯市牧森百草牧业科技有限责任公司批准。

本标准主要起草人：高界、李奇、张宇。

速冻羊肉

1 范围

本标准规定了速冻羊肉的产品分类、技术要求。

本标准适用于来自非疫区的健康活羊，经定点屠宰、检疫合格后，以鲜胴体羊肉为原料，按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻羊肉。

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 食品中农药最大残留限量
- 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 预包装食品安全标签通则
- GB/T 9961 鲜、冷胴体羊肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 1564 羊肉分割技术规范

3 产品分类

- 3.1 按部位分割产品：执行NY/T 1564的规定。
- 3.2 按成型方式分为：羊肉块、羊肉卷、羊肉方坯。
- 3.3 按饲养阶段分为：羊肉、羔羊肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 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。
- 4.1.2 鲜（冻）胴体羊肉：应符合GB/T 9961的规定。

4.2 加工要求

应符合NY/T 1564、GB/T 9961的规定。

4.3 速冻要求

将预处理的羊肉放在-30℃至-40℃的装置中，在30分钟内通过最大冰晶生成带，使羊肉中心温度从-1℃降到-5℃，其所形成的冰晶直径小于100 μm。速冻后的羊肉中心温度达到-18℃以下。

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（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉颜色鲜艳，有光泽，脂肪呈白色	取适量试样置于洁净的白色盘(磁盘或者同类容器)，在自然光下观察其色泽及组织状态，闻其气味
气味	具有鲜羊肉的正常气味	
组织状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g≤	15	GB 5009.228

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

4.7 农药最留限量和兽药残留限量

4.7.1 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7.2 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。