

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/NXYS

内蒙古锡垚肉食品有限公司企业标准

Q/NXYS 0003S—2019

速冻预制可食用羊内脏及副产品

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2019 - 09 - 18 发布

2019 - 11 - 01 实施

内蒙古锡垚肉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古锡垚肉食品有限公司提出。

本标准由内蒙古锡垚肉食品有限公司起草。

本标准由内蒙古锡垚肉食品有限公司批准。

本标准主要起草人：李晓东。

速冻预制可食用羊内脏及副产品

1 范围

本标准规定了速冻预制可食用羊内脏及副产品的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以取自经检验检疫合格的健康活羊的内脏及副产品为原料，经分割、清理、修整、预煮、包装、速冻、冷冻等工艺制成的速冻预制羊内脏及副产品。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

3.1.1 羊内脏及副产品：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，羊内脏及副产品应新鲜并经同步检疫合格。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 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

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品固有的色泽，表面和肌肉切面有光泽，脂肪呈乳白色或淡黄色。	取 100g 样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，闻其气味。
组织状态	呈条块状，无霉变。	
气 味	具有羊内脏及副产品固有的气味，无异味。	
杂 质	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	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

3.5 污染物限量

3.5.1 羊内脏污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4 mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类及其肉类项下畜禽内脏的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

3.5.2 其他羊副产品污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16 mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类及哺乳动物内脏的规定。按GB 2763中规定的方法检验。

3.7 兽药最高残留限量

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。按GB/T 9961及相应国家标准规定的方法检验。

3.8 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 80 000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 9	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB 4789.6

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

5.2 包装

应GB/T 191的要求。

5.3 运输和储存

5.3.1 应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输。

5.3.2 在运输和储存过程中应严格控制温度，冷冻温度应控制在 -18°C 以下。
