

Q/XMMY

锡林郭勒盟草原蒙誉牧业有限责任公司企业标准

Q/ XMMY 0005S-2021

肚包羊肉

2021 - 03 - 05发布

2021 - 04 - 20实施

锡林郭勒盟草原蒙誉牧业有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由锡林郭勒盟草原蒙誉牧业有限责任公司提出。

本标准由锡林郭勒盟草原蒙誉牧业有限责任公司起草。

本标准由锡林郭勒盟草原蒙誉牧业有限责任公司批准。

本标准主要起草人：刘瑞鸿。

肚包羊肉

1 范围

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

本标准适用于以取自经检疫检验合格的健康活羊的可食用羊肚及羊肉为原料，添加葱、姜、盐、十三香，经分割、清理、修整、腌制、包制、速冻、冷冻、包装等工艺制成的速冻肚包羊肉。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

Q/ZWET 0001S 十三香调味品

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

3.2 羊肚、羊肉应符合GB 2707的规定。

3.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。

3.4 十三香：应符合Q/ZWET 0001S的规定。

3.5 水：应符合GB 5749的规定。

3.6 葱、姜：应符合相应食品安全标准的规定。

3.7 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℃时，完成冻结加工工艺。

3.8 感官要求

感官要求(解冻后)应符合表1的规定。

表2 感官要求（解冻后）

项 目	要 求
色 泽	具有本产品正常的色泽，表面有羊肚的光泽。
组织状态	组织润嫩，软硬适中，羊肚稍带韧性，无正常视力可见外来异物。
滋味、气味	具有本产品特有的滋味、气味，无酸败及其他异味。

3.9 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	15

3.10 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中肉制品的规定。

3.11 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定。

3.12 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合GB 31650的规定。

3.13 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表5 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群，MPN/100g	1×10 ⁴

≤	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌）	不得检出

3.14 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

色泽、组织状态、气味：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。

5.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按GB 5009.228中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

5.5 兽药最高残留限量检验

按GB 31650中规定的方法检验。

5.6 微生物指标检验

大肠菌群：按GB 4789.3中规定的方法检验。

致病菌：按GB/T 4789.17中规定的方法检验。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应经本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并出具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、大肠菌群。

6.4 型式检验

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

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品停产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) 食品安全监管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。

6.5 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；检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，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品，微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

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

7.1.2 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。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

按GB 20799的规定执行。

7.4 贮存

7.4.1 产品应在相对湿度为95%~100%，温度为-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过2℃。

7.4.2 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。

7.4.3 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以上的材料。

7.5 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。
