

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/XCMQ

锡林郭勒盟草原蒙强肉业有限公司企业标准

Q/ XCMQ 0007S—2021

速冻羊杂

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

2021 - 09 - 01发布

2021 - 10 - 22实施

锡林郭勒盟草原蒙强肉业有限公司 发布

速冻羊杂

1 范围

本标准规定了速冻羊杂的技术要求、生产加工过程要求、检验试验方法、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以羊肚为主要原料，添加或不添加羊肝、羊心、羊肺、羊肠、羊肾等可食用羊内脏，经预处理、切配成型、添加或不添加调味料煮制、速冻、真空包装等工艺制成的非即食速冻羊杂。

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157: H7/NM检验
- 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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- 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

国家质量技术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

产品的原料为可食用羊内脏：羊肚、羊心、羊肝、羊肺、羊肠、羊肾；
原料来自非疫区经检疫合格的活体羊，应符合GB 2707、GB/T 9961的规定；

食用盐：应符合GB 2721的规定；
十三香调味品：应符合 Q/ZWST 0001S的规定；
味精：应符合GB 2720的规定；
大蒜：应符合GB/T 24700的规定；
姜： 应符合GB/T 30383的规定。

3.2 速冻要求

使预处理（煮制七八成熟）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。

3.3 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
色 泽	具有羊杂正常的色泽、光泽
滋味、气味	具有羊杂特有的滋味及气味，无酸败或其他异味
组织状态	呈丝或条状，组织紧密、有弹性，软硬适中，无肉眼可见外来杂质

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
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	15

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

3.6 兽药最大残留限量

兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。

3.7 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

g)					
大肠菌群/（CFU/ g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出					GB 29921
样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

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。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB/T 17237、GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

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、组织形态，闻其气味、煮熟后品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按GB 5009.228规定的方法测定。

5.4 兽药最大残留限量检验

按GB 31650中规定的方法检验。

5.6 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.7 微生物限量检验

菌落总数：按GB 4789.2中规定的方法检验；
大肠菌群：按GB 4789.3中规定的方法检验；
致病菌：按GB 29921中规定的方法检验。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料，同一生产条件生产的、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份备检。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，需经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后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、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，也应该及时进行型式检验：

- 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，可自同批产品随机抽取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品，微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定,并标注“速冻”字样；

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

包装材料应符合食品安全标准的相关规定；

包装应封装严密，不得有破损现象；

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

产品应在温度-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过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；

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。

7.5 保质期

Q/XCMQ 0007S—2021

产品在符合本标准贮运条件下，真空包装冷冻且未启封或包装未破损的，保质期24个月。
