



营业执照

统一社会信用代码
91152591692895975N

名称 乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司

类型 有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人 何若溪

经营范围 肉食品深加工；销售；进出口贸易；牧业养殖。在《食品卫生许可证》有效期内从事生产经营活动（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

注册资本 壹佰万（人民币元）

成立日期 2009年10月10日

营业期限 自2009年10月10日至2039年10月10日

住所 内蒙古自治区锡林郭勒盟巴音胡硕镇南湖大街南部

登记机关

2020年12月14日



扫描二维码
登录“国家企业信用信息公示系统”了解更多登记、备案、许可、监管信息。

内蒙古自治区食品安全企业标准备案登记表

公示起止日期：2024.08.12-2024.08.23 接收编号：企（2024）第XM015号

企业名称	乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司		
注册地址	内蒙古自治区锡林郭勒盟巴音胡硕镇南湖大街南部		
企业社会信用代码	91152591692895975N		
标准名称	速冻羊肉		
食品安全指标	见附表		
标准编号	Q/WYXR 0001S-2024	适用的食品类别	肉及肉制品
企业法人（负责人）	何若溪	联系电话	15548379988
委托办理人	司炳祥	联系电话	18648098298
本企业承诺： 一、提交的标准等相关材料均真实准确，如有不实之处，本单位愿承担相应的法律责任； 二、标准由本企业自行制定并已公开向社会征求意见，标准内容符合《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法律法规和标准的规定，解释权归本企业所有； 三、自愿主动公开备案后的标准文本，接受社会监督。			
企业负责人（签字）：何若溪		备案企业（盖章） 2024年8月12日	

附表

项目	指标项目及指标值	备注
严于食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准的食品安全指标	本企业标中，污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”。	写明指标名称及数值
相应的食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准的食品安全指标*	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量，食品类别【肉及肉制品（肉类）】“铅（以Pb计）为 0.2mg/kg ”。	要写明依据的食品安全标准名称、编号，以及指标名称、数值。
公示期间反馈的意见及采纳情况	无	如有写明意见及修改情况或未采纳理由，如无意见反馈填无
其他食品安全相关内容	符合相应的食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准	
说明	备案的企业标准食品安全相关内容与食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准冲突的，该备案自动作废。企业更新标准备案后，原备案自行废止。	

1. 表填写内容需准确真实不得空项；
2. 此表需企业负责人签字或签章，并加盖企业公章。

Q/WYXR

乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司企业标准

Q/WYXR 0001S—2024

速冻羊肉

点击此处添加标准英文译名

2024 - 08 - 12 发布

2024 - 08 - 26 实施

乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司提出。

本标准由乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司起草。

本标准由乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司批准。

本标准主要起草人：何若溪。

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、生产加工过程要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以取自经检验检疫合格的健康活羊为原料，经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割或不分割、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 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 食品安全国家标准 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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 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
 - GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 6388 运输包装收发货标志
 - NY/T 1564 羊肉分割技术规范
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号

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：羊肉卷、羊肉方坯、羊肉片、羊肉砖。
- 3.3 按羊龄分为：羊肉、羔羊肉。
- 3.4 未分割产品：胴体羊肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

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经同步检疫合格。

4.2 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。

4.3 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	检验方法
色 泽	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。	取适量样品置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味。
组织状态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；肉片薄厚一致、大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨。	
气 味	具有羊肉的正常气味，无异味。	

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100	≤ 15	GB 5009.44

4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，应按GB 5009.12规定的方法检验。其他污染物限量应符合GB 2762的规定，应按GB 2762规定的方法检验。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定，应符合GB 2763的规定，应按GB 2763规定的方法检验。

4.7 兽药最大残留限量

兽药最大最高残留限量应符合GB 31650的规定，应符合GB 31650的规定，应按GB 31650规定的方法检验。

4.8 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规定的方法检验。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

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 接触食品的包装材料应符合卫生标准要求及国家相关规定。

6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

6.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

6.3 运输

按GB 20799的规定执行。

6.4 贮存

6.4.1 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℃。

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 100mm 以上的材料。

6.5 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。

内蒙古自治区食品安全企业标准备案登记表

公示起止日期：2024.08.12-2024.08.23 接收编号：企（2024）第XM016号

企业名称	乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司		
注册地址	内蒙古自治区锡林郭勒盟巴音胡硕镇南湖大街南部		
企业社会信用代码	91152591692895975N		
标准名称	速冻分割牛肉		
食品安全指标	见附表		
标准编号	Q/WYXR 0002S-2024	适用的食品类别	肉及肉制品
企业法人（负责人）	何若溪	联系电话	15548379988
委托办理人	司炳祥	联系电话	18648098298
本企业承诺： 一、提交的标准等相关材料均真实准确，如有不实之处，本单位愿承担相应的法律责任； 二、标准由本企业自行制定并已公开向社会征求意见，标准内容符合《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法律法规和标准的规定，解释权归本企业所有； 三、自愿主动公开备案后的标准文本，接受社会监督。			
企业负责人（签字）：何若溪		备案企业（盖章） 2024年8月12日	

附表

项目	指标项目及指标值	备注
严于食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准的食品安全指标	本企业标中，污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”。	写明指标名称及数值
相应的食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准的食品安全指标*	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量，食品类别【肉及肉制品（肉类）】“铅（以Pb计）为 0.2mg/kg ”。	要写明依据的食品安全标准名称、编号，以及指标名称、数值。
公示期间反馈的意见及采纳情况	无	如有写明意见及修改情况或未采纳理由，如无意见反馈填无
其他食品安全相关内容	符合相应的食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准	
说明	备案的企业标准食品安全相关内容与食品安全国家标准或内蒙古自治区食品安全地方标准冲突的，该备案自动作废。企业更新标准备案后，原备案自行废止。	

1. 表填写内容需准确真实不得空项；
2. 此表需企业负责人签字或签章，并加盖企业公章。

Q/WYXR

乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司企业标准

Q/WYXR 0002S—2024

速冻分割牛肉

2024 - 08 - 12 发布

2024 - 08 - 26 实施

乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司提出。

本标准由乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司起草。

本标准由乌拉盖管理区亿祥肉食品深加工有限公司批准。

本标准主要起草人：何若溪。

速冻分割牛肉

1 范围

本标准规定了速冻分割内容的产品分类、技术要求、生产加工过程要求和标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以取自经检验检疫合格的健康活羊为原料，经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻分割牛肉。

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 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 食品安全国家标准 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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 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
 - GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 6388 运输包装收发货标志
 - GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号

3 产品分类

- 3.1 按部位分割产品：执行 GB/T 27643 的规定。
- 3.2 按成型方式分为：牛肉卷、牛肉方坯、牛肉片、牛肉砖。

4 技术要求

4.1 原料要求

活牛应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明经同步检疫合格。

4.2 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。

4.3 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	检验方法
色 泽	肌肉色鲜红，有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。	取适量样品置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味。
组织状态	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，肉片薄厚一致，大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨。	
气 味	具有牛肉的正常气味，无异味。	

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100	≤ 15	GB 5009.44

4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，应按GB 5009.12规定的方法检验。其他污染物限量应符合GB 2762的规定，应按GB 2762规定的方法检验。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定，应符合GB 2763的规定，应按GB 2763规定的方法检验。

4.7 兽药最大残留限量

兽药最大最高残留限量应符合GB 31650的规定，应符合GB 31650的规定，应按GB 31650规定的方法检验。

4.8 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规定的方法检验。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

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 接触食品的包装材料应符合卫生标准要求及国家相关规定。
- 6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。
- 6.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

6.3 运输

按GB 20799的规定执行。

6.4 贮存

- 6.4.1 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℃。
- 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 100mm 以上的材料。

6.5 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。
