

Q/NMTR

内蒙古天融食品科技有限公司企业标准

Q/NMTR 0002S—2025

代替 Q/NMTR

速冻羊肉

Frozen lamb meat

(报批稿)

2025 - 01 - 09 发布

2025 - 03 - 08 实施

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于来自非疫区健康活羊，经屠宰加工、检疫检验合格后，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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB/T17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- NY/T 1564 羊肉分割技术规范
- JF 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.moa.gov.cn>）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜畜肉

活畜牛屠宰、加工后，不经过冷冻处理的肉。

3.2 冻畜肉

活畜牛宰杀、加工后，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的肉。

4 产品分类

- 4.1 按部位分割产品:执行 NY/T 1564 的规定
 4.2 按成型方式分为:羊腿肉、羊肉块、羊肉卷、羊肉方坯、羊肉片、羊肉丁, 羊肉丝、羊肉馅。
 4.3 按羊龄分为:羊肉、羔羊肉。
 4.4 未分割产品:胴体羊肉。

5 技术要求

5.1 原料要求

活羊应来自非疫区, 并持有产地动物卫生监督防疫机构出具的检疫合格证明。

5.2 速冻要求

使预处理的羊肉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。

5.3 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	肌肉有光泽, 色泽鲜艳, 脂肪呈乳白色或淡黄色。
滋味气味	具有羊肉的正常气味, 无异味。
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。

5.4 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	\leq 15

5.5 污染物限污染物限量

应符合表 3 以及 GB 2762 的规定。

表3 主要污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pd 计) mg/kg \leq	0.16	GB 5009.12

5.6 农药量大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定。

5.7 兽药最大残留限量

兽药残留量应符合GB 31650的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 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,在自然光下采用目测、手触、鼻嗅的方法检验。

7.2 理化指标检验

挥发性盐基氮:按CGB 5009.228中规定的方法检验

7.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

7.4 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

7.5 兽药最高残留限量检验

按GB 31650中规定的方法检验。

7.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定

8 检验规则

8.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样, 每批产品抽取样品 s kg (不少于4个包装), 样品分为2份, 1份检验, 1份备查。

8.3 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, 检验合格并附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。

8.4 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) 由厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。
- e) 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.5 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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

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

9.1.2 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。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

9.2.2 包装应封装严密, 不得有破损现象。

9.2.3 包装箱应牢固, 胶封、捆扎结实。

9.3 运输

按GB 20799的规定执行。

9.4 贮存

9.4.1 产品应在温度在-18℃以下条件贮存,冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 2℃.

9.4.2 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。

9.4.3 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。

9.5 保质期

产品在冷冻条件下,保质期12个月。
