

Q/NZAS

内蒙古中敖食品有限公司企业标准

Q/NZAS 0008S—2020

速冻调制牛、羊产品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150417S-2020

2020 - 09 - 20 发布

2020 - 09 - 20 实施

内蒙古中敖食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古中敖食品有限公司提出。

本标准由内蒙古中敖食品有限公司起草。

本标准由内蒙古中敖食品有限公司批准。

本标准起草人：卢振利 姜澍。

速冻调制牛、羊产品

1 范围

本标准规定了速冻调制牛、羊产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、羊肉或其可食用牛、羊副产品为主要原料，添加食盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉（又称魔芋胶）、香辛料、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、植物油、食用香精、食用香料、淀粉、D-异抗坏血酸钠等原料，按部位分割、修整、切制、调制、速冻等工艺制成的速冻调制牛、羊产品。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 19477	畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB/T 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.42	食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB/T 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定



GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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.aqsip.gov.cn>)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 牛、羊副产品

指活牛/羊宰杀、加工后，所得其内脏、头、尾、蹄等可食用的产品。

3.2 速冻调制牛/羊产品

指鲜、冻牛/羊肉及其副产品经初加工后，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，再采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温条件下贮存、运输和销售，需烹饪后食用的非即食预包装食品。

3.3 速冻

采用专业设备，将预处理的产品在低于 -30°C 的环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到 -18°C 及其以下的冻结方法。

“热中心”是指产品（一个包装）内部冻结终了时温度最高点。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

4.1.2 鲜（冻）羊肉：应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.5 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

4.1.6 焦磷酸钠：应符合 GB 25567 的规定。

4.1.7 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

4.1.8 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.11 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

- 4.1.12 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.13 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.14 食用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.15 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.16 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.17 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有产品添加辅料后应有的色泽，色泽均匀。
滋味、气味	具有牛、羊肉产品、副产品和调味料混合后应有的滋味、气味、无异味、无异嗅。
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。

4.3 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
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25
水分/(g/100g)	≤ 40
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 20

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计≤0.16mg/kg）”，其他指标应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工要求

生产加工过程应符合GB 14881和GB 31646 的规定。

7 净含量

应符合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》的规定。

8 试验方法

8.1 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和状态，闻其气味。

8.2 理化指标检验

8.2.1 过氧化值：按 GB/T 5009.227 中规定的方法检验。

8.2.2 水分：按 GB/T 5009.3 中规定的方法检验。

8.2.3 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 中规定的方法检验。

8.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12 中规定的方法检验。

8.4 微生物指标检验

8.4.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

8.4.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。

8.5 食品添加剂检验

食品添加剂检验按国家相关标准检验。

8.6 农药残留限量和兽药残留限量检验

8.6.1 农药残留限量检验符合 GB2763 的规定。

8.6.2 兽药残留限量检验符合 GB31650 的规定。

8.7 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

9.2 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。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附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、挥发性盐基氮。

9.4 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又较大差异时；
- d) 食品安全监督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。

9.5 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，检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取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；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

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

10.1.2 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，涉及到的包装储运图示标志及运输包装收发货标志应分别符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定，外箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

10.2.2 包装应封装严密，无有破损现象。

10.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

10.3 运输

按GB 20799 的规定执行。

10.4 贮存

10.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

10.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同库贮存。

10.4.3 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 以上材料。

10.5 保质期

产品在本标准制定的条件下保质期不少于6个月。
