

备案号：QB64/0381S-2023

Q/NXXH

宁夏盐池县鑫海食品有限公司企业标准

Q/NXXH 0001S—2023

鲜、冻（速冻）羊肉

2023-07-31 发布

2023-07-31 实施

宁夏盐池县鑫海食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏盐池县鑫海食品有限公司提出。

本文件由宁夏盐池县鑫海食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：陈海、刘舒云、王志伟、侯彦军、程立功、邢玉婷。

本文件有效期五年。

鲜、冻（速冻）羊肉

1 范围

本标准规定了鲜、冻（速冻）羊肉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以来自非疫区检疫合格的健康活羊，经检疫合格后屠宰的鲜胴体羊肉为原料，经清洗、修整、排酸（或不排酸）、分割（或不分割）、包装或真空包装（或不包装）、冷冻（或不冷冻）、装箱（或不装箱）加工制成的鲜（冻）羊肉；以来自非疫区检疫合格的健康活羊，经检疫合格后屠宰的鲜（冻）胴体羊肉为原料，经清洗、修整、排酸、分割、分选、包装，采用速冻工艺加工制成的速冻分割羊肉。

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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- NY/1564 羊肉分割技术规范
- NY 畜禽屠宰卫生检疫规范
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
动物性食品中兽药最高残留限量(农业部2002 年235 号公告)

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、羊肉片、羊肉方坯、羊肉馅、羊肉粒。
- 3.3 按饲养阶段分为：羊肉、羊羔肉。
- 3.4 未分割产品：胴体羊肉。

4 技术要求

4.1 原辅料生产过程中卫生要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 经卫生检疫合格的羊肉应符合GB 2707、GB 2762、GB 2763、兽药最高残留限量应符合国家有关规定和公告。
- 4.1.3 生产用水符合 GB 5749 规定。
- 4.1.4 生产加工的卫生要求符合GB14881的规定。

4.2 感官要求

感官要求（解冻后）应符合表1规定。

表 1 感官要求（解冻后）

项目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器），在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味	
组织状态	具有羊肉应有的状态，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规定。

表 2 理化指标

项目	标准要求	检验方法
水分限量, g/100g	≤ 78.0	GB 18394

挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15	GB 5009.228
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注: 1、铅指标严于 GB 2762 的规定。 2、兽药最高残留限量应符合国家有关规定和公告。 3、农药残留应符合 GB 2763 的规定。 4、本品不添加任何食品添加剂。			

4.4 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，。

5 试验方法

- 5.1 感官指标用感官检验方法。
- 5.2 水分按 GB 18394 规定方法检验。
- 5.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 5.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 5.5 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 5.6 总汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 5.7 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 5.8 净含量按 JJF 1070 规定方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料, 同一生产日期, 同一规格的产品为一个检验批次。

6.2 抽样

按批抽样, 随机抽取, 所抽取样品必须为同批次保质期内的产品, 抽取基数不少于20公斤, 每批次抽取样品为4公斤(不少于6个包装), 分成2份, 1份为检样, 1份为备检样。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目：水分、感官、净含量、挥发性盐基氮。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准4.2-4.4的全部项目，型式检验每年进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格产品，检验结果中如有一项或一项以上不合格则对备样进行复检，复检结果仍不合格，则该批产品不合格，当供需双方对产品质量有争议时，可由双方协商或委托检验仲裁判定。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

定型包装的标签、标志应符合GB 7718的规定，并标注“速冻”、“冷冻”、“生制”字样，产品的包装储运图示标志应符合GB/T191和GB/T 6388的规定，外箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

7.2 包装

产品包装应密封、牢固，内包装用符合食品安全要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

7.3 运输

7.3.1 运输车厢体应清洁卫生，不得与其他物品混装，非冷冻肉及其制品运输车厢体温度应控制在0℃～7℃，冷冻肉及其制品运输车厢体温度应控制在-15℃以下。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压；货物到达目的地应在最短时间内及时卸货；搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

7.4.1 非冷冻肉及其制品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内，库温0℃～4℃，冷冻肉及其制品应贮存在-18℃以下的冷藏库内，应按品种分别存放，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙

架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜，出货采取先进先出的原则。

7.4.2 非冷冻肉及其制品产品销售时应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏柜内，温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 之间，应配有温度显示仪。

7.4.3 冷冻肉及其制品产品销售时应贮存在低温冷冻柜内，温度应控制在 -15°C 以下，应配有温度显示仪。

7.4.4 要做好冷藏、冷冻柜的温度控制，并做好温度记录和除霜工作。

8 保质期

在符合本标准贮存条件下及包装完好情况下，保质期按照标签标注执行。
