

备案号：QB64/0394S-2023

Q/YFSP

宁夏迎福食品科技有限公司企业标准

Q/YFSP 0001S-2023

速冻碗蒸羊羔肉（熟制品）

2023-08-04 发布

2023-08-04 实施

宁夏迎福食品科技有限公司 发布

前 言

本文件卫生指标是参考GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏迎福食品科技有限公司提出。

本文件由宁夏迎福食品科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：胡密森。

本文件有效期五年。

速冻碗蒸羊羔肉（熟制品）

1 范围

本文件规定了速冻碗蒸羊羔肉（熟制品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以羊肉为主要原料，适量添加生姜、葱、蒜、食用盐、调味品、香辛料等辅料，经清洗、修剪、分割、蒸煮、罐装、速冻、冷藏等工艺制成的在低温冻结条件下贮存、运输的速冻碗蒸羊羔肉（熟制品）。

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 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 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
 - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 - 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/T 5461 食用盐
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - 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
- 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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 羊肉应符合 GB 2707 要求。

3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.4 调味品、辣椒、生姜、葱、蒜等其他原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	具有该产品应有的组织形态，无外来杂质，无霉变
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有该产品应有的滋味气味，无其他异味

3.3 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
食盐(以氯化物计)/%	≤15.0
固形物含量/%	≥55.0
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	<0.3
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤1.0
N-二甲基亚硝胺/μg/kg	≤3.0

3.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁶
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行				

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

感官指标在正常光线下用目测和鼻嗅检验。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 食盐按 GB 5009.44 规定方法。
- 6.2.2 固形物含量按 GB/T 10786 规定方法检验。
- 6.2.3 挥发性盐基氮 GB 5009.228 规定方法检验
- 6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.6 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.2.7 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 6.2.8 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。

6.3 微生物指标检验

- 6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.3.3 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每批产品中随机抽样10个最小包装（总量不少于1000ml）进行检验。检样一式两份。供检验和复验用。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、固形物、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 检验如有不合格项目时，可以从该批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复验，若复验结果有项指标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

产品运输工具应保持清洁，不得与其他物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

8.4 贮存

产品应在-18℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在上述条件下，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。