

备案号：QB64/0487S-2023

Q/JXSP

宁夏君汐食品有限公司企业标准

Q/JXSP 0001S—2023

速冻牛杂碎

2023 - 09 - 19 发布

2023 - 09 - 19 实施

宁夏君汐食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标参考GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》确定。

本文件是按照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。

本文件由宁夏君汐食品有限公司提出。

本文件由宁夏君汐食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马波。

本文件有效期五年。

速冻牛杂碎

1 范围

本文件规定了速冻牛杂碎的技术要求、食品添加剂、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。

本文件适用于以牛的头、心、肝、肺、胃（牛肚）、肠等内脏为主要原料，经清洗、修整、加入或不加调味料、蒸煮、冷却、切条（块）、真空包装、速冻等工艺制成的不同品种的在低温冻结条件下贮存、运输的速冻牛杂碎。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 预包装食品中致病菌限量

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 牛的头、心、肝、肺、胃（牛肚）、肠等内脏应符合 GB 2707 标准要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。

3.1.3 调味料其他各种辅料应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	包装完好，无破损，呈冻结状
组织形态	溶化后内容物形态基本完整、无霉点，各种配料组织致密，有弹性、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有牛杂碎应有的滋味与气味，咸淡适度，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤80.0
铅（以Pb计）/mg/kg	<0.5
总砷（以As计）/mg/kg	≤0.4
铬（以Cr计）/mg/kg	≤0.9
镉（以Cd计）/mg/kg	<0.5
N-二甲基亚硝胺/μg/kg	≤2.8

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3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 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
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 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分含量按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.6 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 6.7 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.9 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.10 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 2kg（不得少于 10 个最小包装）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有如下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。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。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 内包装用符合食品安全要求和相关规定的包装材料装。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。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用冷藏运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

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。

Q/JXSP 0001S—2023

在上述运输和贮存条件下，产品具体保质期以包装标示为准。
