

# Q/BZHT

内蒙古草原族派食品有限责任公司企业标准

Q/NCZP 0001S—2019

代替 Q/NCZP 0001S-2016

---

## 速冻抽真空包装卤制羊杂

2019 - 09 - 01 发布

2019-09-1 实施

---

内蒙古草原族派食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替Q/NCZP 0001S-2016, 与Q/NCZP 0001S-2016相比较, 本标准主要技术变化如下:

——删除了“检测规则”、“标志、包装、运输、贮存”等相关内容。

本标准由内蒙古草原族派食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古草原族派食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古草原族派食品有限责任公司批准。

本标准起草人: 赵学东。

# 速冻抽真空包装卤制羊杂

## 1 范围

本标准规定了速冻抽真空包装卤制羊杂的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊肚、羊肝、羊肺、羊心、羊肠为主要原料，添加羊肉、食用盐、蒜、姜、葱、花椒、辣椒、番茄，经预处理、煮制、成型、包装、速冻等工艺制成的速冻卤制羊杂。

## 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 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 5461	食用盐	
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	食品中致病菌限量
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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6388	运输包装收发货标志	
GB/T 9961	鲜、冻胴体羊肉	
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	
GB/T 30383	生姜	
GB/T 30391	花椒	
SB/T 10348	大蒜	
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.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

Q/NCZP 0001S-2019

3.1.1 羊肚、羊肝、羊肺、羊心、羊肠：原料新鲜，不得带病变组织、淋巴结、脓包等异物，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。

3.1.2 羊肉：应符合 GB/T 9961 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 规定。

3.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。

3.1.6 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.9 番茄、葱：应符合相应食品安全标准的规定。

### 3.2 速冻要求

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺。

### 3.3 感官要求

感观要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品煮熟后正常的色泽，有光泽。	将适量试样放在白色平盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，通过嗅觉检查气味，煮熟后品尝其滋味。
滋味、气味	具有本产品特有的滋味及气味，无酸败或其他异味。	
组织及形态	组织柔嫩，软硬适中，羊肚稍带韧性，无正常视力可见外来异物。	

### 3.4 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	检验方法
水分，%	$\leq 75.0$	按 GB 5009.3 中规定检验
产品包装中心温度， $^{\circ}\text{C}$	$\leq -15.0$	用直径略大于温度计直径的钻头钻至产品深层中心，拔出钻头，立即将 $-20^{\circ}\text{C}\sim 50^{\circ}\text{C}$ 非汞柱玻璃温度计（或其他温度测量仪）插入产品深层，待读数稳定后读取温度计所示温度用无汞中心温度计，在产品包装的中心处测量温度。
食盐（以 NaCl 计），%	$\leq 4.0$	按 GB/T 12457 规定的方法测定

### 3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品和肝脏制品、肾脏制品的规定

### 3.6 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	指 标	检验方法
菌落总数, cfu/g	≤ 30 000	按GB 4789.2中规定的方法检验
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90	按GB/T 4789.3-2003中规定的方法检验
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致污大肠埃希氏菌)	应符合GB 29921中肉制品的规定。	

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881规定。

### 5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

### 6 保质期

产品保质期为18个月。