

# Q/NCHS

## 内蒙古草原宏宝食品股份有限公司企业标准

Q/NCHS 0002S—2019

代替 Q/NCHS 0002S-2016

---

### 速冻可食用羊副产品及内脏

内蒙古自治区  
食品安全企业标准  
备案号:Q152033S-2020



2019-8-25 发布

2019-9-9 实施

内蒙古草原宏宝食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NCHS 0002S-2016,与Q/NCHS 0002S-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宏宝股份有限公司提出。

本标准由内蒙古草原宏宝股份有限公司起草。

本标准由内蒙古草原宏宝股份有限公司批准。

本标准主要起草人:乔美仙。



# 速冻可食用羊副产品及内脏

## 1 范围

本标准规定了速冻可食用羊内脏及副产品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法。本标准适用于以非疫区健康活羊屠宰加工、检验检疫合格后，经分割、清理、整修、速冻等工艺制成的速冻可食用羊副产品。

## 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 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量
GB/T 4789.17	食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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
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： <a href="http://www.aqsiq.gov.cn">http://www.aqsiq.gov.cn</a> ）	
中华人民共和国农业部公告（2002年）第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》（网址： <a href="http://www.moa.gov.cn">http://www.moa.gov.cn</a> ）	

## 3 产品分类

3.1 可食用羊内脏：羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊腰、羊肠。

3.2 可食用羊副产品：羊头、羊舌、羊尾、羊蹄。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

活羊来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明，羊内脏及副产品应新鲜并经同步检疫合格，应符合 GB 2707 鲜（冻）畜、禽产品的规定。

#### 4.2 速冻要求

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

#### 4.3 感官要求

感官要求（解冻后）应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	可食用内脏	其他可食用副产品	
色 泽	具有该类产品正常的色泽，表面有光泽。	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色或淡黄色。	目测
组织状态	结构完整，外形整齐，无胆囊、血管、输尿管，胃肠内无污物。	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。	目测、手触
粘 度	外表湿润，不粘手。	表面微湿润，不粘手。	手触
气 味	具有羊内脏正常气味，无异味。	具有羊副产品正常气味，无异味。	鼻嗅
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	按 GB/T 5009.44 规定的方法检验
肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。		目测

#### 4.4 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,%	$\leq 78.0$	按 GB 5009.3 规定的方法检验
挥发性盐基氮, m/100g	$\leq 15$	按 GB 5009.228 中规定的方法检验
品温(产品中心温度), $^{\circ}\text{C}$	$\leq -18$	用直径略大于温度计直径的钻头钻至肌肉深层中心，拔出钻头，立即将 $-20^{\circ}\text{C} \sim 50^{\circ}\text{C}$ 的非汞柱玻璃温度计（或其他温度测量仪）插入肌肉深层，待读数稳定后读取温度计所示温度。

#### 4.5 污染物限量

内脏污染物限量中“铅(以Pb计) $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，羊副产品污染物限量中“铅(以Pb计) $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，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，按 GB 2762 中规定的方法检验。

#### 4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 中哺乳动物肉类及哺乳动物内脏的规定，按 GB 2763 中规定的方法检验。

#### 4.7 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合中华人民共和国农业部公告（2002年）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》及国家相关规定的规定，按 GB 2707 及相应国家标准规定的方法检验。

#### 4.8 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	指 标	检验方法
大肠菌群/（MPN/100g） ≤	$1 \times 10^4$	按 GB/T4789.17 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、致泻性大肠埃希氏菌）	不得检出	按 GB/T4789.17 中规定的方法检验 按 GB 4789.6 规定的方法检验

#### 4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定进行检验。

#### 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB/T 17237、GB 12694、GB 14881 的规定。

#### 6 保质期

产品在规定的贮存条件下，保质期不少于6个月。