

Q/NMXY

内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司企业标准

Q/NMXY 0002S—2020

代替 Q/NMXY 0002S—2017

速冻可食用羊内脏及副产品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q15²⁰¹⁷/S-2020

2019 - 12 - 20 发布

2020 - 01 - 10 实施

内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准自实施之日起，同时代替Q/NMXY 0002S-2017，与原标准相比，删除标准“标志、包装、运输、贮存”。

本标准由内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司批准。

本标准起草人：李仙瑞、张敬宝。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NMXY 0002S-2017。



速冻可食用羊内脏及副产品

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。

本标准适用于以健康活羊屠宰、加工、检验检疫合格后，采用分割、清理、修整、速冻、冷冻等工艺制成的速冻可食用羊内脏及副产品。

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限量
GB 4789.2	食品安全国家标准	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准	食品中微生物检验 志贺氏菌检验
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 4789.10	食品安全国家标准	食品中微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
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 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/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：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

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：<http://www.mor.gov.cn>）

3 产品分类

3.1 速冻可食用羊内脏

羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊气管、羊百叶、羊肾、羊肠。

3.2 速冻可食用羊副产品

羊头（耳朵、眼睛、脸肉、鼻肉、腮、唇）、羊舌、羊尾、羊耳、羊蹄、羊蹄筋。

4 技术要求

4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物卫生监督机构出具的检疫合格证明，且符合GB 2707食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品，屠宰后的内脏及副产品同步检验合格。

4.2 速冻要求

使产品迅速通过最大冰结晶区域，当平均温度达到 -18°C 时，完成冻结加工工艺的冻结方式。

4.3 感官要求

感官要求（解冻后）应符合表1的规定。

表1 感官要求（解冻后）

项 目	要 求		检验方法
色 泽	具有该产品正常的色泽，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，产品应有正常的组织状态。	手触、目测
粘 度	外表湿润，不粘手。	外表微湿润，不粘手。	手触
气 味	具有羊内脏正常的气味，无异味。	具有羊副产品正常的气味，无异味。	嗅觉检验
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。		按 GB 5009.228 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、浮毛或其它杂质。		目测

4.4 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	检验方法
水分，%	≤ 78.0	按 GB 5009.3 规定的方法检验
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	按 GB 5009.228 规定的方法检验
品温（产品中心温度）， $^{\circ}\text{C}$	≤ -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 $-20^{\circ}\text{C}\sim 50^{\circ}\text{C}$ 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

内脏污染物中铅的限量（以pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，羊副产品污染物铅限量中（以pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ，其他污染物限量指标应符合GB 2762中的规定。

4.6 农药最大残留量

农药最大残留量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定。

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》的规定。

4.8 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)	≤	1×10 ⁴ 按GB 4789.2规定的方法检验
大肠菌群, MPN/100g	≤	不得检出 按GB 4789.3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）	不得检出	按GB 4789.4规定的方法检验 按GB 4789.5规定的方法检验 按GB 4789.10规定的方法检验 按GB 4789.6规定的方法检验

4.9 净含量

净含量应符合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》的规定，按JJF 1070的规定进行检验。

5 生产加工过程要求

应符合GB 12694、GB 14881、GB/T 17237的规定。

6 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。