

Q/MQRL

内蒙古蒙泉润霖食品有限公司企业标准

Q/MQRL 0001S—2021

预制调理羊肉制品

2021 - 01 - 05 发布

2021 - 02 - 05 实施

内蒙古蒙泉润霖食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙泉润霖食品有限公司提出。
本标准由内蒙古蒙泉润霖食品有限公司起草。
本标准由内蒙古蒙泉润霖食品有限公司批准。
本标准主要起草人：张润梅。

预制调理羊肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理羊肉制品的产品分类、技术要求、检验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于非疫区健康活羊或（冻）羊肉、羊肥肠、羊肚、羊肝为原料，经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割、修整，按照比例适量加入调味料（葱、姜、食用盐、花椒、酱油、料酒等），经滚筒容器滚揉搅拌后灌装、速冻、包装等工艺制成的预制调理羊肉制品（非即食）。

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 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 4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB/T 4789.17	食品卫生微生物学检验	肉与肉制品检验
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB/T 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
NY/T 1564	羊肉分割技术规范	
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 产品分类

3.1 按部位分割产品执行 NY/T 1564 的规定。

3.2 按产品分为：羊肉肠、羊肝肠、羊肚包肉等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料羊肉、羊肥肠、羊肚、羊肝应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

4.2 加工要求

应符合 NY/T 1564 的规定。

4.3 速冻要求

将预处理的羊肉迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到 -18°C 时，完成冻结加工工艺。

4.4 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	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。	任取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下采用目测、手触、鼻嗅、肉眼观察的方法检验。
粘度	外表微湿润，不粘手。	
组织状态	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性；肉片薄厚一致，大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨，肉馅组织细腻，无硬骨。	
气味	具有羊肉正常气味，无异味。	
肉眼可见杂质	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。	

4.5 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
过氧化值（以脂肪计） mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氯化物（以Cl计） %	≤ 4.0	GB 5009.44

4.6 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	$\leq 5 \times 10^5$	按 GB/T 4789.17规定的方法检验。
大肠菌群，mpn/100g	$\leq 1 \times 10^3$	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	
致病菌（致泻大肠埃希氏菌）	不得检出	按 GB 4789.6规定的方法检验。

4.7 污染物限量

污染物“铅（以pb计） $<0.16\text{mg/kg}$ ”，按照GB 5009.12规定的方法检验，其他污染物限量应符合 GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

4.8 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合GB 31650 的规定。

4.10 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 12694、GB 14884、GB/T 17237的规定。

5 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规定的方法检验。

6 保质期

产品在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻条件下，保质期不少于6个月。
