

# 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 - 03-20 发布

2021 - 04 - 20 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 1.1-2020给出的规则起草。

本标准与原标准相比：

—修改了“理化指标”、“微生物指标”。

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、羊肺、羊心为原料，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 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.4	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	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 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 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：羊肚包肉、羊肉肠、羊肝肠、羊肺肠、羊心肠。

## 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、羊肺、羊心应符合 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

使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 $-18^{\circ}\text{C}$ 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） g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227

### 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 $\leq$	$5 \times 10^5$	GB 4789.2
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10
致病菌（致泻大肠埃希氏菌）	不得检出	GB 4789.6

#### 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。

#### 5.0 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12个月。

---