

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

# Q/NCYJ

## 内蒙古草原晶鑫食品有限公司企业标准

Q/NCYJ 0001S—2021

代替 Q/NCYJ 0001S-2018

### 速冻分割羊肉

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2021 - 06 - 01 发布

2021 - 07 - 01 实施

内蒙古草原晶鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。  
本标准代替Q/NCYJ 0001S-2018《速冻分割肉》。  
本标准由内蒙古草原品鑫食品有限公司提出。  
本标准由内蒙古草原品鑫食品有限公司起草。  
本标准由内蒙古草原品鑫食品有限公司批准。  
本标准主要起草人：吕振义、吕科。

# 速冻分割羊肉

## 1 范围

本标准规定了速冻分割羊肉的产品分类、技术要求、试验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于非疫区健康活羊，经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻分割羊肉。

## 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 致泻支肠埃希氏检验

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5099.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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

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>)

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.moa.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 按成型方式分为：羊肉卷、羊肉方坯、羊肉片、羊肉馅。

3.3 按饲养阶段分为：羊肉、羔羊肉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707 中鲜（冻）畜、禽产品的规定。

#### 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℃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	检验方式
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、鼻嗅的方法检验。
粘度	外表微润，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，片子片之间无粘接、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。	
煮沸后的肉汤	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	按 GB 5009.44

#### 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
水份，%	≤ 78	按 GB 5009.3
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	按 GB 5009.228
品温（产品中心温度），℃	≤ -18	-20~50℃非汞柱玻璃温度计

#### 4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计），≤0.068mg/kg”其他污染物限量应符合GB 2762中肉与肉制品及其项下肉类的规定。

#### 4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定。

#### 4.8 兽药最高残留限量

兽药最大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。

#### 4.9 微生物指标

微生物指标应符合表3的规格。

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

#### 4.10 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中规定的方法检验。

#### 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 $\leq -18^\circ\text{C}$ 冷冻条件下,保质期不少于六个月。