

ICS 点击此处添加 ICS 号  
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 0002S—2021

代替 Q/NCYJ 0002S-2018

### 速冻可食用羊内脏及副食品

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 0002S-2018《速冻可食用羊内脏及副食品》。

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

# 速冻可食用羊内脏及副食品

## 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、试验方法、生产加工过程要求。本标准适用于以取自经检验检疫合格的健康活羊的可食用内脏及副产品为原料，经分割、清理、修整、速冻、冷冻、包装等工艺制成的速冻羊内脏及副产品。

## 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 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 可食用羊内脏：羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肾、羊肠。

3.2 可食用羊副产品：羊头及头肉、羊舌、羊尾、羊蹄。

## 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，羊内脏及副产品应新鲜并经同步检疫合格，应符合 GB 2707 中鲜（冻）蓄、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℃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的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方式
	可食用内脏	可食用副产品	
色泽	具有该产品正常的色泽，表面有光泽。	表面有光泽，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。	外表微润，不粘手。	
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	
气味	具有羊肉正常气味，无异味。	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。	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	按 GB 5009.44

#### 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

#### 4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计），≤0.04mg/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及其肉类项下畜禽内脏的规定。

#### 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。

#### 4.7 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。

#### 4.8 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	≤ 5X10 <sup>5</sup>	GB/T 4789.17
大肠菌群, mpn/100g	≤ 1X10 <sup>3</sup>	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

#### 4.9 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≤-18℃冷冻条件下,保质期不少于六个月。