

Q/WZHT

乌拉特中旗草原恒通食品有限公司企业标准

Q/WZHT 0001S—2021

代替 Q/WZHT 0001S-2018

速冻分割畜肉

2021 - 09 - 15 发布

2021 - 10 - 05 实施

乌拉特中旗草原恒通食品有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替Q/WZHT 0001S-2018 速冻分割羊肉，与Q/ WZHT 0001S-2018相比，本文件主要技术变化如下：

- 文件名称修改为“速冻分割畜肉”；
- 修改了“范围”的描述；
- 删除了“产品分类”、“微生物指标”、“净含量”、“生产过程要求”、“保质期”；
- 修改了“感官要求”；
- 修改了“理化指标”。

本文件由乌拉特中旗草原恒通食品有限公司提出。

本文件由乌拉特中旗草原恒通食品有限公司起草。

本文件由乌拉特中旗草原恒通食品有限公司批准。

本文件主要起草人：任海军。

本文件所代替的历次版本发布情况为：

- Q/WZHT 0001S-2015、Q/WZHT 0001S-2018。

速冻分割畜肉

1 范围

本文件规定了速冻分割畜肉的技术要求。

本文件适用于非疫区健康活羊、活牛经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割、修整，采用速冻等工艺制成的速冻分割畜肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

活羊、活牛应来自非疫区，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的规定。

4.2 速冻要求

使经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°C 时，完成冻结加工工艺。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味。	

项目	要求	检验方法
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	和状态，闻其气味。

4.4 理化指标

理化指标（解冻剔骨后）应符合表2的规定。

表2 理化指标（解冻剔骨后）

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉类的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763中动物源性食品的规定。

4.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。