

内蒙古蒙得食品有限公司企业标准

Q/NMDS 0002S—2021

代替 Q/NMDS 0001S-2018

速冻分割羊肉

2021 - 08 - 26 发布

2021 - 10 - 12 实施

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/NMDS 0001S-2018《速冻分割羊肉》，与Q/NMDS 0001S-2018相比，本标准主要技术变化如下：

- 删除了“标志、包装、运输、贮存”；
- 修改了“规范性引用文件”；
- 增加了“污染物限量”中污染物检测含量明细。

本标准由内蒙古蒙得食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙得食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙得食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王跃文。

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、净含量、生产加工过程要求、保质期。

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，食品卫生微生物学检验 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 5009.3 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
水分，%	≤ 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（Pb），≤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	≤ 5×10 ⁵	GB/T 4789.17
大肠菌群，mpn/100g	≤ 1×10 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	GB 4789.6

4.10 净含量

应符合《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 14881、GB 12694、GB 17237的规定。

6 保质期

产品在≤-18℃冷冻条件下，保质期不少于6个月。