

Q/CYXH

内蒙古草原鑫河食品有限公司企业标准

Q/CYXH 0002S—2022

速冻可食用羊内脏及副产品

2022 - 03 - 31 发布

2022 - 04 - 20 实施

内蒙古草原鑫河食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1 .1-2020 给出的规则起草。

本标准由内蒙古草原鑫河食品有限公司提出。

本标准由内蒙古草原鑫河食品有限公司起草。

本标准由内蒙古草原鑫河食品有限公司批准。

本标准主要起草人:杨扬。

速冻可食用羊内脏及副产品

1 范围

本标准规定了速冻可食用羊副产品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求，试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以非疫区检验检疫合格后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、包装等工艺制成的速冻可食用羊内脏及副产品。

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 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB/T 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.228	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	
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、羊腰、羊肠、羊气管、羊食管等。

3.2 可食用羊副产品:羊头及头肉、羊脑、羊舌、羊尾、羊蹄、羊鞭、羊宝、羊肚油等。

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。

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℃以下时,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(解冻后)

项目	要求		试验方法
	可食用羊内脏	可食用羊副产品	
色泽	具有该类产品正常的色泽，表面有光泽。	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色或淡黄色。	目测
组织状态	结构完整，外形整齐，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。	手触、目测
粘度	外表湿润，不粘手。	表面微湿润，不粘手。	手触
气味	具有羊内脏正常气味，无异味。	具有羊副产品正常气味，无异味。	嗅觉检验
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	按 GB 5009.228 规定的方法检验
肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。		目测

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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	按GB 5009.228规定的方法检验

4.5 污染物限量

污染物限量中“铅(以Hg计)≤0.16mg/kg”，其他指标应符合GB 2762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中哺乳动物肉类的规定。

4.7 兽药最高残留限量

兽药最高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。

5 净含量及检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JF1070规定的方法测定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB/T 12694、GB 14881、GB 17237的规定。

7 保质期

产品在规定的贮存条件下，保质期不少于6个月。