Q/WTKL

乌拉特中旗腾克隆农牧专业合作社企业标准

Q/WTKL 0005S—2022

速冻可食用牛内脏及副产品

2022－09－08 发布　　2022－10－08 实施

乌拉特中旗腾克隆农牧专业合作社　发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1的规定编写。
本标准由乌拉特中旗腾克隆专业合作社提出。
本标准由乌拉特中旗腾克隆专业合作社起草。
本标准由乌拉特中旗腾克隆专业合作社批准。
本标准起草人：郝春霞、刘玉凤。

速冻可食用牛内脏及副产品

1 范围

本标准规定了速冻可食用牛内脏及副产品的技术要求、检验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于取自非疫区健康活牛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可食用牛内脏及副产品。

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 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定
GB 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
GB 31650　　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量
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）

3 技术要求

3.1 原料要求

活牛应来自非疫区，并持有产地动物检疫监督机构出具的检疫合格证明，牛内脏及副产品应新鲜并同步检疫合格，符合GB 2707 的规定。

3.2 速冻要求

使预处理的可食用牛内脏及副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。

3.3 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	检验方法
色泽	有光泽，色泽鲜艳，具有产品应有的色泽。	任取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下采用观察色泽和状态，闻其气味的方法检验。
组织状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	
气味	具有可食用牛内脏及副产品正常气味，无异味。	

3.4 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
水分，%　　≤	78	GB 5009.3
挥发性盐基氮，mg/100g　　≤	15	GB 5009.228

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定，其他污染物限量应符合 GB 2762规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg　　≤	0.16	GB 5009.12

3.6 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。

3.7 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.8 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12694、GB 14884、GB/T 17237 的规定。

4 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 规定的方法检验。

5 保质期

产品在≤－18℃冷冻条件下，保质期不少于6个月。