

Q/WTKL

乌拉特中旗腾克隆农牧专业合作社企业标准

Q/WTKL 0002S—2022

速冻牛肉

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。

速冻牛肉

1 范围

本标准规定了速冻牛肉的技术要求、检验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于非疫区健康活牛，经屠宰加工、检验检疫合格后，不分割或按部位分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻牛肉。

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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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，符合GB 2707 的规定。

3.2 速冻要求

使预处理的牛肉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。

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	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。
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，片与片之间无粘连、无硬骨，肉馅组织细腻，无硬骨。	
气味	具有牛肉正常气味，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
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。