

# Q/YYXZ

## 内蒙古羊业小镇食品有限公司企业标准

Q/YYXZ 0003S—2024

### 牛羊杂

2024-03-01 发布

2024-04-10 实施

内蒙古羊业小镇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1的规定编写。

本标准由内蒙古羊业小镇食品有限公司提出。

本标准由内蒙古羊业小镇食品有限公司起草。

本标准由内蒙古羊业小镇食品有限公司批准。

本标准起草人：王瑞、李成瑞。

# 牛羊杂

## 1 范围

本标准规定了牛羊杂的技术要求、生产加工过程要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于取自非疫区健康活牛、羊的可食用内脏及副产品、花椒、辣椒、生姜、味精、鸡精粉、食用盐、焦糖、白砂糖、黄豆酱、酱油、八角、小茴香、肉桂、葱等为原料，经清洗处理、煮制、分切、包装、速冻等工艺，制成的非即食牛羊杂。

## 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7652 八角
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒

GH/T 1439 小茴香

SB/T 10371 鸡精调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

牛、羊内脏及副产品应新鲜并同步检疫合格，符合 GB 2707 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

花椒：应符合 GB 30391 的规定。

生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

味精：应符合 GB 2720 的规定。

鸡精粉：应符合 SB/T 10371 的规定。

食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。

酱油：应符合 GB 2717 的规定。

八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

小茴香：应符合 GH/T 1439 的规定。

其他辅料：应符合国家相关食品安全标准的规定。

#### 3.2 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	具有可食用牛羊内脏及副产品正常气味，无异味。	

#### 3.3 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

### 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4$  mg/kg”，按 GB 5009.12 规定的方法检验，其他污染物限量应符合 GB 2762规定，按 GB 2762 规定的方法检验。

### 3.5 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，按 GB 2763 规定的方法检验。

### 3.6 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，按 GB 2760 规定的方法检验。

### 3.8 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 4 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局《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 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

### 5.2 包装

接触食品的包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定，包装严密、无泄漏破损。

### 5.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，并符合 GB 20799 的规定。

### 5.4 贮存

产品的贮存、销售温度应控制在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下，温度波动控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内。产品不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫离地。