

# Q/YYXZ

内蒙古羊业小镇食品有限公司企业标准

Q/YYXZ 0005S—2024

## 速冻分割羊排

2024 - 03 - 05 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。

# 速冻分割羊排

## 1 范围

本标准规定了速冻分割羊排的技术要求、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、包装、速冻等工艺制成的速冻分割羊排。

## 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- 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

羊排：应符合GB 2707 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	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；肉排薄厚基本一致，大小基本均匀，之间无粘连，肉组织细腻，骨肉相接。	
气味	具有羊排正常气味，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
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）≤0.16 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。

## 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 5 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。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 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。

### 6.2 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。

### 6.3 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。

#### 6.4 贮存

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动控制在 2℃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。

---