

# Q/NCZP

内蒙古草原族派食品有限责任公司企业标准

Q/NCZP 0001S—2024

代替 Q/NCZP 0001S-2019

## 速冻抽真空包装卤制羊杂

2024 - 09 - 01 发布

2024 - 09 - 20 实施

内蒙古草原族派食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由内蒙古草原族派食品有限责任公司提出。  
本标准由内蒙古草原族派食品有限责任公司起草。  
本标准由内蒙古草原族派食品有限责任公司批准。  
本标准起草人：赵学东。

# 速冻抽真空包装卤制羊杂

## 1 范围

本标准规定了速冻抽真空包装卤制羊杂的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以羊肚、羊肝、羊肺、羊心、羊肠为主要原料，添加羊肉、食用盐、蒜、姜、葱、花椒、辣椒、番茄，经预处理、煮制、成型、包装、速冻等工艺制成的速冻卤制羊杂。

## 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 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 5461		食用盐
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 30382		辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383		生姜
GB/T 30391		花椒
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
SB/T 10348		大蒜
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

**3.1.1 原料要求** 羊肚、羊肝、羊肺、羊心、羊肠：原料新鲜，不得带病变组织、淋巴结、脓包等异物，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。

**3.1.2 羊肉：**应符合 GB 2707 的规定。

**3.1.3 食用盐：**应符合 GB 5461 规定。

- 3.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.6 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.9 番茄、葱：应符合相应食品安全标准的规定。

### 3.2 速冻要求

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺。

### 3.3 感官要求

感观要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品煮熟后正常的色泽，有光泽。	将适量试样放在白色平盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，通过嗅觉检查气味，煮熟后品尝其滋味。
滋味、气味	具有本产品特有的滋味及气味，无酸败或其他异味。	
组织及形态	组织柔嫩，软硬适中，羊肚稍带韧性，无正常视力可见外来异物。	

### 3.4 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分,%	$\leq 75.0$	按 GB 5009.3 中规定检验
产品包装中心温度, $^{\circ}\text{C}$	$\leq -15.0$	用直径略大于温度计直径的钻头钻至产品深层中心，拔出钻头，立即将 $-20^{\circ}\text{C} \sim 50^{\circ}\text{C}$ 非汞柱玻璃温度计（或其他温度测量仪）插入产品深层，待读数稳定后读取温度计所示温度用无汞中心温度计，在产品包装的中心处测量温度。
食盐(以 NaCl 计), %	$\leq 4.0$	按 GB 5461 中规定的方法测定

### 3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品和肝脏制品、肾脏制品的规定。

### 3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数, cfu/g	≤	30 000	按GB 4789.2中规定的方法检验
大肠菌群, MPN/100g	≤	90	按GB 4789.3中规定的方法检验
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致污大肠埃希氏菌)		按GB 29921中肉制品的规定。	

### 3.7 净含量、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JJF 1070规定的方法测定。

### 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881规定。

### 5 保质期

产品保质期为18个月。