

# Q/AHYS

## 阿巴嘎旗宏远食品有限公司企业标准

Q/AHYS 0001S—2022

---

### 速冻羊肉

[点击此处添加标准英文译名](#)

2022 - 08 - 12 发布

2022 - 09 - 09 实施

---

阿巴嘎旗宏远食品有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。  
本标准由阿巴嘎旗宏远食品有限公司提出。  
本标准由阿巴嘎旗宏远食品有限公司起草。  
本标准由阿巴嘎旗宏远食品有限公司批准。  
本标准主要起草人：冯淑萍。



# 速冻羊肉

## 1 范围

本标准规定了速冻羊肉的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于来自非疫区健康活羊，经屠宰加工、检疫检验合格后，按部位分割或不分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻羊肉。

## 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/T 191 包装储运图示标志

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

NY/T 1564 羊肉分割技术规范

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 产品分类

3.1 按部位分割产品：执行 NY/T 1564 的规定。

3.2 按成型方式：分为羊肉卷、羊肉方坯、羊肉片、羊肉砖。

3.3 按羊龄：分为羊肉、羔羊肉。

3.4 未分割产品：胴体羊肉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物卫生防疫监督机构出具的检疫合格证明。

#### 4.2 速冻要求

使预处理的羊肉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。

#### 4.3 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
色 泽	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。
气 味	具有羊肉的正常气味，无异味。
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。

#### 4.4 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
挥发性盐基氮, mg/100g	$\leq$ 15

#### 4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16$  mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 兽药最大残留限量

兽药最大残留量应符合GB 31650中的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

#### 6.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 中规定的方法检验。

#### 6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

#### 6.4 兽药最大残留限量检验

按GB 31650中规定的方法检验。

#### 6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

#### 7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品5kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 7.3 出厂检验

产品出厂前，应经本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

#### 7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情形之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

#### 7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718的规定，并标注“速冻”、“生制”字样。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T 6388和GB/T 191的规定，外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

#### 8.2 包装

- 8.2.1 接触食品的包装材料应符合食品安全标准 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。
- 8.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。
- 8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

### 8.3 运输

按GB 20799的规定执行。

### 8.4 贮存

- 8.4.1 产品应在温度在-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 2℃。
- 8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
- 8.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

### 8.5 保质期

产品在冷冻条件下，保质期不少于6个月。

---