

备案号：QB64/0094S-2019

Q/YSSP

吴忠市杜优素食品有限公司企业标准

Q/YSSP 0002S—2019

羊杂碎

2019 - 04 -09 发布

2019- 04 -09 实施

吴忠市杜优素食品有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参考GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准与Q/YSSP 0002S-2016比较变化如下：

—更改了公司名称。公司名称由原来的“吴忠市杜优素清真食品有限公司”变更为“吴忠市杜优素食品有限公司”。

标准名称由原来的“清真羊杂碎”变更为“羊杂碎”

—更改了部分规范性引用文件。

本标准由吴忠市杜优素食品有限公司提出。

本标准由吴忠市杜优素食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杜军林。

本标准有效期五年。

羊杂碎

1 范围

本标准规定了羊杂碎的技术要求、生产加工过程的卫生要求、食品添加剂、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以符合食品原料要求的羊的心、肝、肺、胃、肠等为主要原料，清洗修整后在肺中灌入面粉糊经制作、煮制、冷却、包装制成的羊杂碎。

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 1355 小麦粉
 - GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 - GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 - GB 5461 食用盐
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 12694 食品安全国家标准 肉类加工厂卫生规范
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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

- 3.1.1 羊的心、肝、肺、胃、肠等应符合 GB 2707 标准要求。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 标准要求。
- 3.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 5461 标准要求。
- 3.1.5 其他各种辅料应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	各种配料具有各自应有的色泽，色泽正常
组织形态	各种配料组织致密，有弹性，无杂质
气味滋味	具有羊杂碎应有的气味与滋味，无异味

3.3 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
水分，%	≤95.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
无机砷（以As计），mg/kg	≤0.05
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤30

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数，cfu/g	≤80000
大肠菌群，MPN/100g	≤150
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	不得检出

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分含量按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 砷按 GB 5009.11 规定方法测定。

- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。
- 6.5 镉按 GB 5009.15 规定方法测定
- 6.6 汞按 GB 5009.17 规定方法测定
- 6.7 微生物指标按 GB/T 4789.17 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的包装材料，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用该食品专用低温运输车，且不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应在 -18℃ 或 0℃~10℃ 条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在 0℃~10℃ 贮存条件下保质期为 3 天，在 -18℃ 贮存条件下保质期为 12 个月。