Q/LLY

辽宁绿源肉业有限公司企业标准

Q/LLY 0003S-2015

牛脂肪

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

辽宁绿源肉业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 10146-2005《食用动物油脂卫生标准》和 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)制定。

本标准由辽宁绿源肉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李娜、贾标。

本标准属首次发布。

牛脂肪

1 范围

本标准规定了牛脂肪的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于肉牛屠宰后的牛脂肪，经初级或精细分割、修整、包装、速冻或不速冻工艺加工的牛脂肪。

2 规范性引用文件

本标准引用了下列文件。凡是注日期的引用文件，仅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 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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5009.11 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/T 5009.27 食品中苯并【a】芘的测定

GB/T 5009.37 食品植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.181 猪油中丙二醛的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合

GB 10146 食用动物油脂卫生标准

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)

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（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 牲畜：应是来自非疫区的健康牲畜，并持有产地兽医检疫证明。

3.1.2 牛脂肪：应无淋巴结，血管等污染物。并应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	微黄，具有该产品应有的色泽	取适量样品经加热溶解后至于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
形态	呈固体膏状，溶解后液体澄清透明	
滋味和气味	具有牛油固有的滋味和气味，无异味和酸败味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酸价 (KOH) /mg/g	≤ 2.5	GB/T 5009.37
过氧化值/ g/100g	≤ 0.20	GB/T 5009.37
丙二醛/mg/100g	≤ 0.25	GB/T 5009.181
铅(以 pb 计)/ mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) /mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.11
苯并 (a) 芘/μg/kg	≤ 10	GB/T 5009.27

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 兽药残留

应符合动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按按 JJF 1070 的规定进行。

3.8 生产加工过程卫生要求

符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料入库前应由生产企业的质量检验部门按原、辅料要求进行检验，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一生产线、同一规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品，样品数量应满足检验及复检用。

4.3 出厂检验

产品出厂必须经厂检验部门检验合格，出具有效产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅材料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项目可在同批产品加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品采用聚乙烯包装袋包装，应符合 GB/T 4456、GB 9687 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品应用专用的冷藏车冷藏车或保温车运输；运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放、不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

5.4 贮存

速冻产品应贮存在清洁卫生的冷库内，温度应低于 -18°C ，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒，有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

在符合本标准的条件下， 2°C – 4°C 保质期为 2 天； -18°C 以下保质期为 12 个月。