

T/IMQBPA

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/IMQBPA XXXX—XXXX

鄂尔多斯风干山羊肉（生）

Ordos Dried goat meat (raw)

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

内蒙古质量与品牌促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由内蒙古质量与品牌促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

鄂尔多斯风干山羊肉（生）

1 范围

本文件规定了鄂尔多斯风干山羊肉（生）的基本要求、加工技术要求、包装与标识要求、储存和运输要求。

本文件适用于鄂尔多斯风干山羊肉（生）的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定值的测定
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 18394 畜禽肉水分限量
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 36061 电子商务交易产品可追溯性通用规范
NY/T 2782 风干肉加工技术规范
NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鄂尔多斯风干山羊肉（生） air-dried meat

鄂尔多斯地区养殖的山羊经屠宰、分割、腌制（不腌制）、风干脱水等工艺制成，未经熟制处理，具有独特风味的生山羊肉制品。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料山羊应来自鄂尔多斯行政区域内，符合当地品种特征，健康无疫病，具有动物检疫合格证

明及养殖档案。

4.1.2 屠宰分割后的原料肉应符合 GB 2707 标准。

4.2 加工要求

风干肉加工企业应符合GB 14881的规定。

4.3 加工工艺

解冻→修整→风干

4.4 操作要求

4.4.1 原料肉选择

4.4.2 修整

按照产品和加工要求对原料肉进行修整,使之成所需形状的整胴体。

4.4.3 风干

4.4.3.1 风干室地面应保持干燥,无积水。

4.4.3.2 整胴体宜通过挂钩挂在悬链上送至风干室风干,应挂直、无滴水、不触地。

4.4.3.3 整胴体还可放置于风干机进行风干。

4.4.3.4 随时检查原料肉的风干程度,风干结束时原料肉应失重 30%以上,水分含量应低于 60%,且其外表颜色为暗红色,手捏干燥微硬。

4.5 产品质量

4.5.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽	肌肉呈深红色,脂肪为乳白色或者淡黄色	目测
气味	具有风干山羊肉的独特气味,无异味	嗅觉
杂质	无肉眼可见外来异物	目测

4.5.2 营养指标

营养指标应符合表2的规定。

表 2 营养指标

项目	指标	检测方法
水分含量/% ≤	35	GB 18394
蛋白质含量/(g/100g) ≥	40	GB 5009.5

4.5.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
过氧化物	≤0.20	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB/T 5009.11
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤0.05	GB/T 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB/T 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB/T 5009.123
（卫生指标）沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
（卫生指标）单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
（卫生指标）金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

4.6 检测

生产企业应建立检测部门,负责监督、指导本企业风干肉生产的卫生操作和产品的质量检测、检验。生产车间、班组应配备质量检验人员,加强生产各环节的质量检验。每批产品检验合格后附产品检验合格证,检测记录留档1年备查。

4.7 入库

对检测合格的产品进行外包装、入库。产品卫生应符合GB 2726的要求。

5 包装与标识要求

包装标识应符合GB 7718和GB 28050的要求;外包装标志应符合GB/T 191的规定。包装材料应符合GB 4806.7

6 储存

风干生肉宜冷藏或冷冻储存,储存期不超过6个月。

7 运输

应符合NY/T 2782和NY/T 1056的要求。

8 追溯

应符合NY/T 1764和GB/T 36061的要求。