

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1565—2007

冷却肉加工技术规范

Technical specification for processing of chilled meat

2007-12-18 发布

2008-03-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、宁夏金福来羊产业有限公司。

本标准起草人：张德权、李淑荣、张洪恩、李庆鹏、周洪杰、王锋、哈益明、杨远剑。

冷却肉加工技术规范

1 范围

本标准规定了冷却肉加工的术语和定义、技术要求、标签与标志、包装、储存与运输。
本标准适用于冷却猪肉、牛肉和羊肉的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
- GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19477 牛屠宰操作规程
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 630 羊肉质量分级
- NY/T 632 冷却猪肉
- NY/T 633 冷却羊肉
- NY/T 676 牛肉质量分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷却肉 chilled meat

在良好操作规范和良好卫生条件下，活畜经宰前、宰后检验检疫合格屠宰后，胴体经冷却处理，其后腿肌肉深层中心温度在24 h内降至0℃~4℃，在10℃~12℃的车间内进行分割加工，并在后续包装、贮藏、流通和销售过程中始终保持在0℃~4℃范围内的生鲜肉。

3.2

同步检验 synchronous inspection

在轨道运行中,对牲畜的胴体、内脏、头、蹄、皮张等实行的在线检验。

4 基本要求

4.1 冷却肉加工企业卫生条件应符合 GB 12694、GB 14881 和 NY 467 的规定。

4.2 生产前后应对各生产设备与设施进行全面检查并进行消毒,生产加工用水应符合 GB 5749 的规定,使用的消毒剂和洗涤剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

4.3 屠宰加工技术条件应符合 GB/T 17237 的规定。

5 加工技术要求

5.1 宰前要求

5.1.1 待宰牲畜卫生检疫状况应符合 NY 467 的规定。

5.1.2 生产冷却猪肉的原料应符合 NY/T 632 的规定。

5.1.3 生产冷却羊肉的原料应符合 NY/T 633 的规定。

5.1.4 种牛及晚阉牛不得用于加工冷却牛肉。

5.2 屠宰加工技术要求

5.2.1 猪屠宰按 GB/T 17236 规定执行,牛屠宰按 GB/T 19447 规定执行。

5.2.2 羊屠宰加工技术要求

a) 除清真屠宰加工厂外,宜采用麻电致昏、血管刺杀放血(切断颈动脉、颈静脉)方式刺杀放血,麻电电压不高于 90 V、电流强度小于 0.2 A、麻电时间 3 s~4 s;清真屠宰加工厂,采用断三管(血管、气管和食管)的刺杀方式放血,由阿訇主刀;垂直式放血时间不少于 5 min,平卧式放血时间不少于 7 min。

b) 剥皮、开膛、净腔、去头、割蹄等加工环节应符合 GB/T 17237 的规定,同步检验按 GB 18393、NY 467 的规定执行。

5.3 分级

猪胴体、牛胴体、羊胴体分级标准分别按 GB 9959.1、NY/T 676、NY/T 630 的规定执行;分级方法可采用人工分级、超声波自动分级或基于 CCD 成像技术的自动分级系统。

5.4 冷却处理技术要求

5.4.1 冲淋

胴体进入冷却间之前,采用热水或乳酸进行冲洗,由上至下冲洗整个胴体内侧及锯口、刀口处,降低初始菌落总数。

5.4.2 冷却成熟

5.4.2.1 宰后胴体应在 1 h 内进入冷却间,并在 24 h 内畜胴体后腿肌肉深层中心温度达到 0℃~4℃,牛羊胴体冷却速度不宜过快,防止冷收缩。

5.4.2.2 冷却成熟温度维持在 0℃~4℃,相对湿度维持在 85%~90%;猪胴体成熟时间不少于 24 h,羊胴体成熟时间不少于 48 h,牛胴体成熟时间不少于 72 h。

5.5 胴体分割

分割车间温度应控制在 10℃~12℃,分割滞留时间应小于 0.5 h,分割过程中肉块中心温度应不高于 4℃。分割刀具、箱框和工作人员双手应每隔 1 h 消毒一次。

5.6 金属检测

用金属探测仪检验分割肉块,剔除带有金属异物的肉块。

6 标签与标志

标签应符合 GB 7718 的规定,包装储运图示标志应符合 GB 191 和 GB 6388 的规定。

7 包装、储存与运输

7.1 冷却肉包装材料应符合 GB/T 4456 和 GB 9687 的规定。包装间温度应在 10℃~12℃,包装滞留时间应小于 0.5 h。

7.2 冷却肉应储存在温度 0℃~4℃、相对湿度 85%~90%的环境中。

7.3 冷却肉运输条件按 GB/T 20799 的规定执行。
