ICS 67.120.99
X22

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 00018—2023

内蒙古羊杂预包装产品生产技术规范

Technical specification for pre-packaged sheep sweetbread products

2023 - xx -xx 发布　　2023 - xx -xx 实施

中国畜产品加工研究会　发布

CAAPP

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 产品分类 2
5 原辅料要求 2
6 生产加工 2
7 产品要求 3
8 标签 3
9 贮存 4
10 运输 4

CAAPP

前　言

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

本文件参考 GB/T 40468《羊副产品》标准而制订，作为内蒙古自治区羊杂类企业生产和经营的参考依据。

本文件由中国畜产品加工研究会提出。

本文件由内蒙古农业大学、内蒙古自治区产品质量检验研究院、锡林郭勒盟羊羊牧业股份有限公司、内蒙古自治区农牧科学院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、呼和浩特市新城区市场监督管理局、内蒙古自治区计量测试研究院、内蒙古星华源食品股份有限公司、苏尼特左旗满都拉图肉食品有限公司、鄂尔多斯市草原侠食品有限公司起草。

本文件由中国畜产品加工研究会归口管理。

本文件主要起草人：刘晓权、杨续金、张保军、张园园、袁军、赵莉、习娟、任玮、葛金良、李美君、赵欣、姜涛、孙辉远、刘雅千、王占军、李凤敏、呼兵。

本文件为首次发布并实施。

使用本文件应征得发布单位同意。

CAPP

内蒙古羊杂预包装产品生产技术规范

1 范围

本文件规定了内蒙古自治区地区羊杂预包装产品的产品要求、原料要求、质量要求、包材要求、生产工艺、产品检测、标识、贮存、运输、保质期和召回等内容。

本文件适用于内蒙古自治区地区经检验检疫、屠宰加工而得的羊杂预包装产品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品冷链物流卫生规范
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 23346 食品良好流通规范
GB/T 40468 中华人民共和国国家标准 羊副产品
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《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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理 规定＞的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

羊杂预包装产品（sheep offal prepackaged products）：以可食用羊副产品为原料，经剔选、清洗、预煮、切丝、配料、真空包装杀菌等工序后并预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的羊杂产品（可单独配调味料包）。

原味类羊杂预包装产品（original sheep offal prepackaged products）：以常见的调味粉（酱）为配料，调制后能体现羊杂本身特有味道的预包装产品。

其他类羊杂预包装产品（other flavor sheep offal prepackaged products）：以特制的调味粉（酱）为配料，调制后能赋予羊杂一定特征性味道的预包装产品统称为其他类羊杂预包装产品，如麻辣味、微辣味、烧烤味等。

4 产品分类

根据羊杂预包装产品中的调味粉（酱）包不同，产品分为原味类、其他类。

5 原辅料要求

5.1 原料要求

5.1.1 羊杂预包装产品的生产所使用原料应符合 GB/T 40468 的规定。

5.1.2 选取羊心、羊肺、羊肝、羊肠（肥肠、苦肠、盘肠可根据需要进行选择）及羊肚为加工原料。

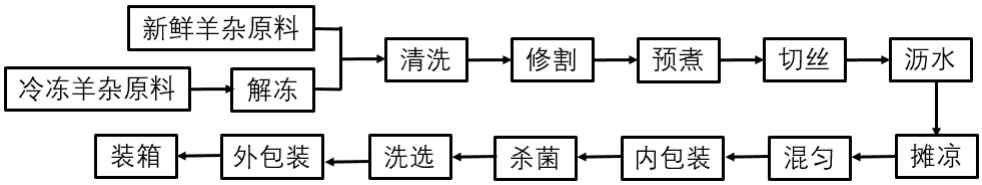
5.2 辅料要求

调味粉（酱）的生产应符合 GB 31644 的规定。

添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工

6.1 工艺流程



6.2 操作规范

以下操作需满足 GB 14881 中相关规定和要求的基础上执行。

6.2.1 解冻

冷冻羊杂原料需要提前自然缓化 4～6 小时，随后采取水解冻法解冻，水温 20℃～40℃、15～20min，解冻后将浮油、血沫撇出或回收；新鲜羊杂原料可直接进行清洗工序。

6.2.2 清洗

采取水温 30℃～40℃，清洗 20～30min，要求出料口原料中心温度要求不高于 12℃，如有浮油、血沫产生处理过程同 6.2.1。羊肚需单独清洗。

6.2.3 修割

摘取羊肺、羊肚的淋巴，羊心在中线部位用刀具划开放血，剔除所有原料的血污，同步检验发现有病变、发霉组织等异常原料则整块弃用。

6.2.4 预煮

6.2.4.1 预煮工序操作要求参考 GB 19303 中的规定执行。

6.2.4.2 食用盐符合 GB 2721 的规定。

6.2.4.3 香辛料的使用应符合 GB/T 15691 的规定。

6.2.4.4 预煮机（锅）内加食盐、去腥香辛料等，对 5.1 中所述的原料进行预煮，预煮工作时间分阶段调控：

预煮阶段	预煮温度	预煮时间
1	45℃～55℃	30～40min
2	80℃～90℃	15min～20min

6.2.5 切丝

预煮后的物料切丝过程中要求一次成形，长度依原料不同而定，宽度、厚度不超过 5mm。羊肝单独作业，需手工切丝。

6.2.6 沥水

将切丝后的物料进行沥水，可根据生产实际自设频率进行振动、沥水并回收预煮液。

6.2.7 摊凉

可采用机械冷风或自然冷风进行降温、摊凉，要求物料中心温度要求不高于 25℃。

6.2.8 混匀

将 5.1 所述物料投入滚筒拌料机内充分搅拌、混匀。

6.2.9 内包装

6.2.1.1 产品的净含量检测应符合 JJF 1070 的规定。

6.2.1.2 将混匀的物料尽快装入内包装袋，抽真空、热收缩包装。

6.2.10 杀菌

将包装好的产品采用 121℃、15min 左右进行高温杀菌。

6.2.11 洗选

杀菌后的产品置于 12℃～20℃间的冷水中进行气泡清洗后处理干净，表面不留有余水；将漏气的不合格包装产品挑选、剔出。

6.2.12 外包装

6.2.12.1 羊杂预包装产品的包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2.12.2 羊杂预包装产品的外包装计量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号的规定。

6.2.12.3 将洗选后的产品与调味粉（酱）包一并装入检验合格的外包装袋，密封包装。

6.2.13 装箱

装箱、封箱、入库。

7 产品要求

7.1 羊杂预包装产品的感官应符合表 1 的要求。

7.2 羊杂预包装产品的致病菌限量符合 GB 29921 的规定。

8 标签

8.1 羊杂预包装产品的食品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 羊杂预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.3 羊杂预包装产品的标识管理应符合国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。

表 1　感官要求

项目	要求
组织状态	产品整体松散、呈不规则状，内容物具有一定弹性（或韧性）
粘度	外表略为湿润、不粘手
色泽	具有该产品固有的光泽和色泽
气味	具有该产品正常的气味，无异味
滋味	具有该产品特有的滋味，无异味
杂质	表面和内部无肉眼可见的血块及污物等其他外来杂质

9　贮存

9.1 产品置于阴凉、通风干燥处。
9.2 不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

10　运输

10.1 羊杂预包装产品的流通应满足GB/T 23346 的规定。
10.2 羊杂预包装产品在冷链运输时应满足GB 31605 的规定。
10.2 运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味的物品混运。
10.3 运输过程中注意对产品的保护。

CAAPP