

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 00018—2023

内蒙古预包装羊杂生产技术规范

Technical specification for Inner Mongolia prepackaged sheep offal products

2023 - 06 - 20 发布

2023 - 08 - 01 实施

中国畜产品加工研究会 发布

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 1

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

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、内蒙古自治区农牧业科学院、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、李耀东。

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。

内蒙古预包装羊杂生产技术规范

1 范围

本文件规定了内蒙古自治区预包装羊杂的术语和定义、产品分类、原辅料要求、生产加工、产品要求、标签、贮存及运输等内容。

本文件适用于来自于内蒙古地区的羊类，经检验检疫合格后屠宰产生的可食性羊副产品加工而得的预包装产品。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 23586 酱卤肉制品
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。

预包装羊杂（prepackaged sheep offal）：以可食用羊副产品为原料，经清洗、预煮、分切、配料、包装、杀菌/不杀菌等工艺后预包装的羊杂产品（可单独配调味料包）。

4 产品分类

4.1 按调味方式

原味类羊杂、麻辣味羊杂、微辣味羊杂、烧烤味羊杂、其他类羊杂。

4.2 按预制程度

生制羊杂、半熟制羊杂、熟制羊杂。

4.3 按储运方式

冷冻羊杂、冷藏羊杂、常温羊杂。

5 原辅料要求

5.1 原料要求

预包装羊杂生产所使用原料（羊心、羊肺、羊肝、羊肠、羊肚等副产品）应符合 GB/T 40468 的规定。

5.2 辅料要求

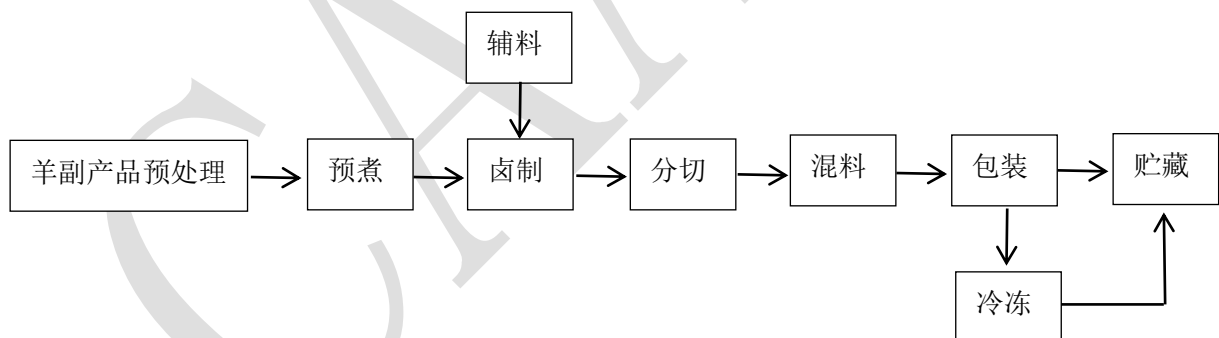
调味粉（酱）的生产应符合 GB 31644 的规定。

5.3 添加剂要求

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 羊副产品预处理

6.2.1.1 解冻：冷冻羊副产品原料需经解冻处理，可使用水解冻法、低温高湿解冻、自然缓化等方式。

6.2.1.2 清洗：采取温水（30~40℃）清洗，去除浮油、血沫等杂物，羊肚需单独清洗。

6.2.1.3 修整：剔除副产品原料中的淋巴、血污等，羊心在中线部位用刀划开放血，病变、发霉组织等异常原料整块弃用。

6.2.2 预煮

6.2.2.1 生产用水符合 GB 5749 的规定。

6.2.2.2 预煮工艺参照 GB 19303 中的规定执行。

- 6.2.2.3 采用两段式清水预煮：第一阶段温度 45~55℃，时间 30~40min；第二阶段温度 80~90℃，时间 15~20min。
- 6.2.3 卤制
投入香辛料卤制，符合 GB/T 23586 酱卤肉制品的规定。食盐应符合 GB 2721 的规定。香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 6.2.4 分切
卤制后的原料按照不同规格分切成形。
- 6.2.5 沥干
将分切后的物料进行沥水，回收卤制液。
- 6.2.6 冷却
采用机械冷风或真空预冷等方式进行冷却，冷却至物料中心温度 15℃ 以下。
- 6.2.7 混料
将冷却后物料投入滚筒拌料机内充分搅拌、混匀。
- 6.2.8 内包装
产品包装符合 GB 9683 的规定，净含量检测应符合 JJF 1070 的规定。
- 6.2.9 杀菌
常温羊杂采用巴氏杀菌或高温杀菌。冷冻羊杂、冷藏羊杂无需杀菌。
- 6.2.10 洗选
杀菌后的产品采用 12~20℃ 清水气泡清洗，表面不留有余水；将漏气的产品剔除。
- 6.2.11 外包装
- 6.2.11.1 包装图示应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.2.11.2 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。
- 6.2.11.3 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。
- 6.2.12 留样
随机取样留存。
- 6.2.13 装箱
装箱、封箱、入库。

7 产品要求

- 7.1 预包装羊杂的感官应符合表 1 的要求。
- 7.2 预包装羊杂的致病菌限量符合 GB 29921 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），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	无肉眼可见的杂质

8 标签

- 8.1 预包装羊杂的食品标签应符合 GB 7718 的规定。
- 8.2 预包装羊杂的营养标签应符合 GB 28050 的规定。
- 8.3 预包装羊杂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。

9 贮存

- 9.1 常温羊杂置于阴凉、通风干燥处，冷藏羊杂置于0~4℃，冷冻羊杂置于-18℃以下。
- 9.2 不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

10 运输

- 10.1 预包装羊杂的流通应满足GB/T 23346 的规定。
 - 10.2 预包装羊杂冷链运输时应满足GB 31605 的规定。
 - 10.3 运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味的物品混运。
-