

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02.35—2024

### “蒙”字标畜产品认证要求 速冻驼肉馅饼

“Nei Meng Gu Brand”certification requirements of livestock products—  
Quick-frozen camel pie

2024 – 12 – 30 发布

2024 – 12 – 30 实施

内蒙古标准发展促进会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、阿拉善盟左旗食品药品监测中心、阿拉善盟特色产业发展中心、阿拉善右旗信息和质量计量检测中心、内蒙古巴丹神驼生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王路、张琦、苏布道、高诗聪、鲍孟德、李谭芳、刘金会、温爱芳、许恒博、朱红、张佶、张颖、张珺、郭芳、张恺、王海英、谢嫣红、李二凤、米吉德道尔吉。



# “蒙”字标畜产品认证要求 速冻驼肉馅饼

## 1 范围

本文件规定了速冻驼肉馅饼“蒙”字标认证的认证要求、规则、程序和评价方法。  
本文件适用于速冻驼肉馅饼“蒙”字标认证和监督管理。

## 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/T 1355 小麦粉  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
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  
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**速冻驼肉馅饼** quick-frozen camel pie

以双峰驼驼肉制成馅料，小麦粉制成饼皮，经加工、成型、速冻而成的制品。

## 4 认证要求

### 4.1 原辅料

- 4.1.1 内蒙古自治区行政区域内饲养的双峰驼驼肉，原料质量应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 小麦粉 应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.7 其他辅料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2 生产工艺

4.2.1 制馅料

以驼肉、食用油脂等为主要原料，按配方计算，馅料中驼肉的添加量不低于65%，分次加入辅料搅拌均匀，制成馅料。

4.2.2 制饼皮

用小麦粉、食用油脂等，通过均匀搅拌、揉和，压制而成。

4.2.3 成型速冻

饼皮与馅料按比例均匀包制成饼胚醒发后，放入模具成型，速冻后包装，冷冻储存。

4.3 加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.4 质量要求

4.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有驼肉馅饼应有的色泽	GB 19295
滋味、气味	具有驼肉馅饼应有的滋味和气味、无异味	
组织形态	具有驼肉馅饼应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
杂质	外表及内部均无肉眼可见异物	

4.4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤0.15	GB 5009.227
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤15	GB 5009.228
馅含量/（%）	≥40	参照附录 A

4.4.3 污染物限量

应符合GB 2762和表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.12

4.4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.4.5 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

4.4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 包装、标签与标识、贮运

##### 4.5.1 包装

包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

##### 4.5.2 标签与标识

4.5.2.1 标签应符合 GB 7718、GB 19295 和 GB 28050 的规定，并应标明产品类别和馅含量。

4.5.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.5.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

##### 4.5.3 贮运

贮存和运输应符合 GB 31646 的规定。

#### 4.6 记录与文件管理

4.6.1 生产者应建立原料来源的记录，并提供相应的检验报告。

4.6.2 加工过程应建立相应的管理记录。

#### 5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

附 录 A  
(资料性)  
馅含量

称取解冻后驼肉馅饼的质量（ $m$ ），置于清洁的白瓷盘中，用刮刀将馅料全部分离出来，称取分离出的馅料质量（ $m_1$ ），按式（A.1）计算：

$$Z = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A. 1)$$

式中：

- $Z$  ——馅含量，%；
  - $m_1$  ——馅料的质量，单位为克（g）；
  - $m$  ——驼肉馅饼的质量，单位为克（g）。
-