



410308S-2021



武陟县日日鲜食品有限公司企业标准

Q/WRS 0001S-2021

预制畜禽副产品

2021-02-08 发布

2021-02-08 实施

武陟县日日鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县日日鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：史文亮。

H N

Q B

预制畜禽副产品

1 范围

本标准规定了预制畜禽副产品的术语和定义、分类、要求及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或冷冻禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制（加入碳酸钠）、冷却、涨发（所用原料见术语和定义）、分割、内包装、冷冻、外包装制成的非即食性预制畜禽副产品。

根据添加辅料不同可分为：火锅食材鸭肠、火锅食材鹅肠、火锅食材鸡肠、火锅食材牛毛肚、火锅食材羊毛肚、火锅食材猪黄喉、火锅食材牛黄喉。

2 术语和定义

涨发：经碱发（碱泡）、酶解（或不酶解）、漂洗、浸泡工艺使畜禽副产品吸收水分膨大的加工过程叫涨发，碱发使用碳酸钠或碳酸氢钠，酶解使用胰蛋白酶（猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶（猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach] 或木瓜蛋白酶（木瓜 Carica papaya），浸泡使用保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）。涨发过程中使用酸碱调节剂柠檬酸或氢氧化钠。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉）应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

3.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

3.1.8 胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.9 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本品固有的性状	取适量样品，经自然解冻后，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	具有本品特有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物, %	≥ 60	GB/T 10786
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、固形物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制（加入碳酸钠）、冷却、涨发（所用原料见术语和定义）、分割、内包装、冷冻、外包装制成的非即食性预制畜禽副产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县日日鲜食品有限公司

H N

Q B