



410606S-2021



河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0002S-2021

---

# 毛肚

2021-03-24 发布

2021-03-24 实施

---

河南省亿家冰鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省亿家冰鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫利强、李哲宸。

H N  
Q B

# 毛肚

## 1 范围

本标准规定了毛肚的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚）中的一种为主要原料，经整理、清洗、加碳酸钠煮制、使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）酶解、用冷的纯净水冷却、用复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡、包装、入冷冻库冷冻而成的非即食毛肚。

根据原料不同可分为以下几种：牛毛肚、羊毛肚。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 牛毛肚、羊毛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

### 2.2 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                                                   |
|-----|----------------|--------------------------------------------------------|
| 色泽  | 具有该产品应有的色泽     | 取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯）内，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 气味  | 具有本品应有的气味、无异味  |                                                        |
| 滋味  | 具有该产品应有的滋味，无异味 |                                                        |
| 性状  | 固态，具有该产品应有的性状  |                                                        |
| 杂质  | 无肉眼可见外来杂质      |                                                        |

### 2.3 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        |
|----------------|------|-------------|
| 挥发性盐基氮，mg/100g | ≤ 15 | GB 5009.228 |

|                               |   |      |             |
|-------------------------------|---|------|-------------|
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg             | ≤ | 0.05 | GB 5009.17  |
| 总砷(以 As 计), mg/kg             | ≤ | 0.5  | GB 5009.11  |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg              | ≤ | 0.1  | GB 5009.15  |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg              | ≤ | 1.0  | GB 5009.123 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg             | ≤ | 0.4  | GB 5009.12  |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg               | ≤ | 3.0  | GB 5009.26  |
| 注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |   |      |             |

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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。

## 3 检验

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

## 编制说明

毛肚是以新鲜的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚）中的一种为主要原料，经整理、清洗、加碳酸钠煮制、使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）酶解、用冷的纯净水冷却、用复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡、包装、入冷冻库冷冻而成的非即食毛肚。

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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省亿家冰鲜食品有限公司