



410796S-2021



郑州中义达食品有限公司企业标准

Q/ZZYD 0001S-2021

---

# 预制调理毛肚制品

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

---

郑州中义达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州中义达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王莉。

H N

Q B

# 预制调理毛肚制品

## 1 范围

本标准规定了预制调理毛肚制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛毛肚为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮制（加入食用盐）、浸泡{加入碳酸钠、酶制剂【蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）或木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）】中的一种或两种}、清洗、晾制、速冻或不速冻、包装、冷藏或冷冻储存的非即食预制调理毛肚制品。

产品根据工艺不同可分为：冷冻预制调理毛肚制品、冷藏预制调理毛肚制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛毛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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
性状	具有本品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品须先经自然解冻，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味、无异味	
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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

冷冻品贮存温度在-18℃及以下, 运输过程温度不高于-12℃; 冷藏品贮存温度为 0℃~4℃。

## 3 检验

出厂检验项目: 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

本标准适用于以鲜（冻）牛毛肚为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮制（加入食用盐）、浸泡（加入碳酸钠、酶制剂【蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）或木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）】中的一种或两种）、清洗、晾制、速冻或不速冻、包装、冷藏或冷冻储存的非即食预制调理毛肚制品。

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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州中义达食品有限公司

Q B