



410182S-2022



河南腾帆食品有限公司企业标准

Q/HTF 0001S-2022

预制调理畜禽副产品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南腾帆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南腾帆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄志鹏。

H N

Q B

预制调理畜禽副产品

1 范围

本标准规定了预制调理畜禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉及猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）、鲜、冻鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡软骨）、鲜、冻鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）、鲜、冻牛肉及副产品（牛心、牛肺、牛板筋、牛杂、牛肠、牛蹄筋、牛舌、牛肚、牛百叶、黄喉、牛脂肪）、鲜、冻羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）中的一种或几种、生产用水、食用盐为主要原料，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、胰蛋白酶（来源于牛、羊或猪胰中提取）、胃蛋白酶（来源于胃中的胃黏膜为主细胞所分泌）、木瓜蛋白酶（来源于番木瓜）、加工助剂（氢氧化钠、柠檬酸、盐酸），适量经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制、冷却、涨发、分割、内包装、冷冻、外包装制成的非即食类预制调理畜禽副产品。

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）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 papayn），浸泡使用三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。涨发过程中使用酸碱调节剂食品级盐酸、柠檬酸或氢氧化钠。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻鸡肉及鸡副产品、鸭肉及鸭副产品应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 3.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.12 鲜、冻羊肉及副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.13 鲜、冻猪肉、猪副产品应符合 GB 2707 和 GB 9959.4 的规定。

3.1.14 鲜、冻牛肉、牛副产品应符合 GB 2707 的规定。

3.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物，%	≥ 60	GB/T 10786
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
* 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
注：* 指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以鲜、冻猪肉及猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）、鲜、冻鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡软骨）、鲜、冻鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）、鲜、冻牛肉及副产品（牛心、牛肺、牛板筋、牛杂、牛肠、牛蹄筋、牛舌、牛肚、牛百叶、黄喉、牛脂肪）、鲜、冻羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）中的一种或几种、生产用水、食用盐为主要原料，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、胰蛋白酶（来源于牛、羊或猪胰中提取）、胃蛋白酶（来源于胃中的胃黏膜为主细胞所分泌）、木瓜蛋白酶（来源于番木瓜）、加工助剂（氢氧化钠、柠檬酸、盐酸），适量经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制、冷却、涨发、分割、内包装、冷冻、外包装制成的非即食类预制调理畜禽副产品。

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。

河南腾帆食品有限公司