



410268S-2022



河南喜宴楼德馨食品有限公司企业标准

Q/ HXYL 0002S-2022

---

# 水发畜禽副产品

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

---

河南喜宴楼德馨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔庆华。

H N

Q B

# 水发畜禽副产品

## 1 范围

本标准规定了水发畜禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制的畜禽副产品（毛肚、羊肚、牛肚、金钱肚、牛百叶、鸭肠、鹅肠、牛蹄筋、猪蹄筋、羊筋、猪皮、牛皮、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或清洗、浸泡或不浸泡、煮制或不煮制、油炸或不油炸（大豆油）、冷却或不冷却、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 Carica papaya）（酶制剂）中的一种或几种的水溶液浸泡】、清洗（经清洗后，加工助剂已去除）、沥水、分割或不分割、包装、加工而成的非即食水发畜禽副产品。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：水发毛肚、水发羊肚、水发牛肚、水发金钱肚、水发牛百叶、水发鸭肠、水发鹅肠、水发牛蹄筋、水发猪蹄筋、水发羊筋、水发猪皮、水发牛皮、水发牛鞭花、水发牛黄喉、水发猪黄喉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制的畜禽副产品（毛肚、羊肚、牛肚、金钱肚、牛百叶、鸭肠、鹅肠、牛蹄筋、猪蹄筋、羊筋、猪皮、牛皮、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 31650 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有该产品正常的形状和组织状态	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味、无哈喇味	
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
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	30	GB 5009.228
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4 <sup>a</sup>	GB 5009.12
	0.15 <sup>b</sup>	
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
a 仅适用于水发毛肚、水发羊肚、水发牛肚、水发金钱肚、水发牛百叶、水发鸭肠、水发鹅肠，b 仅适用于水发牛蹄筋、水发猪蹄筋、水发羊筋、水发猪皮、水发牛皮、水发牛鞭花、水发牛黄喉、水发猪黄喉。

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以干制的畜禽副产品（毛肚、羊肚、牛肚、金钱肚、牛百叶、鸭肠、鹅肠、牛蹄筋、猪蹄筋、羊筋、猪皮、牛皮、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或清洗、浸泡或不浸泡、煮制或不煮制、油炸或不油炸（大豆油）、冷却或不冷却、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 Carica papaya）（酶制剂）中的一种或几种的水溶液浸泡】、清洗（经清洗后，加工助剂已去除）、沥水、分割或不分割、包装、加工而成的非即食水发畜禽副产品。

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。

河南喜宴楼德馨食品有限公司