



410278S-2022



获嘉县固实肉制食品加工有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

---

# 预制调理畜、禽副产品

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

---

获嘉县固实肉制食品加工有限公司 发布

## 前　　言

本标准由获嘉县固实肉制食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫慧芳。

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、禽副产品的术语和定义、分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）、干制、盐渍的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、金钱肚）或禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、添加食用盐，煮制或不煮制、膨发、分割（分选）、内包装、冷冻或冷藏、外包装加工而成的非即食预制调理畜、禽副产品。

产品分类按副产品种类进行，也可按贮存温度分为冷藏品或冷冻品。

## 2 术语和定义

**膨发：**经碱发（碱泡或碱煮）、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膨发，碱发使用碳酸钠或碳酸氢钠，酶解使用胰蛋白酶（来源：猪或牛的胰腺porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶[来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织hog, calf, goat (kid) or poultry stomach]或木瓜蛋白酶（来源：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）]或不浸泡。

## 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、牛百叶、牛大肚、金钱肚）应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

3.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

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

### 3.2 愄官要求

愄官要求应符合表 1 的规定。

表 1 愄官要求

| 项 目 | 要 求                 | 检验方法  |
|-----|---------------------|---|
| 性状  | 具有本产品固有的性状, 组织致密有弹性 | 将样品置于洁净干燥的白瓷盘中, 用目测检查性状、色泽; 嗅其气味, 检查有无外来杂质, 冷冻品须先自然解冻后进行。 |
| 色泽  | 具有本品固有的色泽           |   |
| 气味  | 具有本产品特有的气味, 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, g/100g $\geq$                       | 60   | GB/T 10786   |
| 挥发性盐基氮, mg/100g $\leq$                   | 15.0 | GB 5009. 228 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$                | 0.4  | GB 5009. 12  |
| 总砷 (以As计), mg/kg $\leq$                  | 0.5  | GB 5009. 11  |
| 镉 (以Cd计), mg/kg $\leq$                   | 0.1  | GB 5009. 15  |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg $\leq$                | 0.05 | GB 5009. 17  |
| 铬 (以Cr计), mg/g $\leq$                    | 1.0  | GB 5009. 123 |
| N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$ | 3.0  | GB 5009. 26  |

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 GB2763 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

本标准适用于以鲜（冻）、干制、盐渍的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、金钱肚）或禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、添加食用盐，煮制或不煮制、胀发、分割（分选）、内包装、冷冻或冷藏、外包装加工而成的非即食预制调理畜、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。

获嘉县固实肉制食品加工有限公司

Q B