410359S-2022

河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0002S-2022

毛肚

2022-02-05 发布　　2022-02-05 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：王非、冯现伟。

本标准自发布实施日起替代Q/HYBS 0002S-2021。

HN QB

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。

HN QB

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

H N
Q B