



410592S-2022



方城县金满园食品加工厂企业标准

Q/FJMY 0001S-2022

# 腌牛（羊）肚

2022-03-15 发布

2022-03-15 实施

方城县金满园食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由方城县金满园食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、杨克锋。

H N

Q B

# 腌牛（羊）肚

## 1 范围

本标准规定了腌牛（羊）肚的分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻或干)牛肚、鲜(冻或干)羊肚为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜）、陈皮为辅料，经泡发（生活饮用水）（或不泡发）、解冻或不解冻、修割、配料、腌制、蒸煮、冷却、沥干、分割、包装而成的非即食腌牛（羊）肚。

根据使用原料的不同分为：腌牛肚、腌羊肚。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)牛肚、鲜(冻)羊肚应符合GB 2707的规定。

2.1.2 干牛肚、干羊肚应干燥，无污染，无霉变，并符合GB 31650的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。

2.1.5 香辛料（八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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
-----	-----	------

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
*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
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。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(冻或干)牛肚、鲜(冻或干)羊肚为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、香辛料(八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜)、陈皮为辅料，经泡发(生活饮用水)(或不泡发)、解冻或不解冻、修割、配料、腌制、蒸煮、冷却、沥干、分割、包装而成的非即食腌牛(羊)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，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。

H N  
方城县金满园食品加工厂  
Q B