



410644S-2022



河南金泉食品有限公司企业标准

Q/HJQ 0001S-2022

预制调理畜禽副产品

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南金泉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金泉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程希仁。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冻畜、禽副产品【牛毛肚、羊毛肚、鸭肠、牛心血管(黄喉)、牛筋中的一种】为主要原料，经解冻、整理清洗、添加碳酸钠或木瓜蛋白酶（来源：木瓜Carica papaya）、食用盐水溶液浸泡、再加复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸三钙中的几种）水溶液浸泡、包装、冷藏或冷冻或速冻加工而成的非即食预制调理畜禽副产品。

根据原料不同将产品分为不同种类：预制调理牛毛肚、预制调理羊毛肚、预制调理鸭肠、预制调理牛心血管(黄喉)、预制调理牛筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冻畜、禽副产品【牛毛肚、羊毛肚、鸭肠、牛心血管(黄喉)、牛筋】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 复配磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	固态，具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，按照食用方法，品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
总磷酸盐（以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 29342 的规定。

2.6 其它要求

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。

QB

编制说明

本标准适用于以冻畜、禽副产品【牛毛肚、羊毛肚、鸭肠、牛心血管(黄喉)、牛筋中的一种】为主要原料，经解冻、整理清洗、添加碳酸钠或木瓜蛋白酶（来源：木瓜Carica papaya）、食用盐水溶液浸泡、再加复配磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸三钙中的几种）水溶液浸泡、包装、冷藏或冷冻或速冻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。

河南金泉食品有限公司

H N
Q B