



411127S-2022



鹿邑县和一肉业有限公司企业标准

Q/LHR 0001S-2022

预制调理禽畜副产品

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

鹿邑县和一肉业有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县和一肉业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王兵。

H N

Q B

预制调理禽畜副产品

1 范围

本标准规定了预制调理禽畜副产品的分类、术语和定义、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制禽畜副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸡素袋、鸭素袋、鸡胗、鸭胗、鸡心、鸭掌、鹅掌、鸡爪、羊毛肚、牛百叶、牛大肚、猪小肚、牛底板、猪黄喉、牛黄喉、牛筋、牛皮、金钱肚、牛舌、牛大肠、猪大肠、猪皮、牛鞭）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、烫洗或不烫洗、胀发或不胀发等初加工后，辅以食用盐、白酒、白砂糖、味精、鸡精调味料、蚝油、虾酱、芝麻油、酱油、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、葱、姜、大蒜、八角、肉桂、丁香、茴香、黑胡椒、青藤椒、孜然、洋葱中的一种或多种）、橘皮（或橘皮粉）中的一种或多种，添加或不添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、酶制剂[木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）]中的一种或多种，煮制或不煮制、调理、分割（分选）、包装、冷冻或冷藏加工而成的非即食冷藏（冻）预制调理禽畜副产品。

产品按副产品种类进行分类，也可按贮存温度分为冷藏品或冷冻品。

2 术语和定义

胀发：经碱发（碱泡或碱煮）、酶解或不酶解、漂洗、浸泡工艺使畜副产品吸收水分膨大的加工过程叫胀发。在碱发工艺中使用碳酸钠、氢氧化钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入或不加入盐酸、柠檬酸中的一种或几种，酶解工艺中使用酶制剂[菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 *porcine or bovine pancreas*）、胃蛋白酶[猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 *hog, calf, goat (kid) or poultry stomach*]中的一种或几种}，浸泡工艺中使用三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）禽畜副产品应符合GB 2707的规定。
- 3.1.3 干制禽畜副产品应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763和GB 31650的规定。
- 3.1.4 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.5 氢氧化钠应符合GB 1886.20的规定。
- 3.1.6 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.7 盐酸应符合GB 1886.9的规定。
- 3.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

- 3.1.9 酶制剂应符合GB 1886.174 的规定。
- 3.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 3.1.11 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 3.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.14 白酒应符合GB 2757的规定。
- 3.1.15 香辛料或其粉应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.16橘皮、橘皮粉所用橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.17 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.18 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.19 蚝油应符合SB/T 10005的规定。
- 3.1.20 虾酱应符合SB/T 10525的规定。
- 3.1.21 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 3.1.22 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 3.1.23 味精应符合GB 2720的规定。

3.2 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	具有本产品固有的性状	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
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
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加磷酸盐的产品。			

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; 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制禽畜副产品(鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸡素袋、鸭素袋、鸡胗、鸭胗、鸡心、鸭掌、鹅掌、鸡爪、羊毛肚、牛百叶、牛大肚、猪小肚、牛底板、猪黄喉、牛黄喉、牛筋、牛皮、金钱肚、牛舌、牛大肠、猪大肠、猪皮、牛鞭)中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、烫洗或不烫洗、胀发或不胀发等初加工后，辅以食用盐、白酒、白砂糖、味精、鸡精调味料、蚝油、虾酱、芝麻油、酱油、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、葱、姜、大蒜、八角、肉桂、丁香、茴香、黑胡椒、青藤椒、孜然、洋葱中的一种或多种）、橘皮（或橘皮粉）中的一种或多种，添加或不添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、酶制剂[木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）]中的一种或多种，煮制或不煮制、调理、分割（分选）、包装、冷冻或冷藏加工而成的非即食冷藏（冻）预制调理禽畜副产品。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、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。

鹿邑县和一肉业食品有限公司

QB