



413352S-2023



获嘉县君奕利食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

毛肚

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

获嘉县君奕利食品有限公司 发布

前 言

本标准由获嘉县君奕利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵纪荣。

H N

Q B

毛肚

1 范围

本标准规定了毛肚的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻的畜副产品（牛肚）为主要原料，经解冻修整、清洗、加入食用盐，漂烫，用碳酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）浸泡，清水冲洗、分割、切丝或不切丝、称重包装而成的非即食预制毛肚。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻畜副产品（牛肚）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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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，具有该产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，煮熟后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味，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	
pH 值	≤	10.5	GB 5009.237
固形物, g/100g	≥	60	GB/T 10786
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	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

注: *该项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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定执行。

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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

毛肚是以鲜、冻的畜副产品（牛肚）为主要原料，经解冻修整、清洗、加入食用盐，漂烫，用碳酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）浸泡，清水冲洗、分割、切丝或不切丝、称重包装而成的非即食预制毛肚。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。

本标准产品在 GB 2760 的分类名称为：调理肉制品，类别号为：08.02.01。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县君奕利食品有限公司

H N

Q B