



河南壹德实业有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

调理畜禽肉制品

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南壹德实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南壹德实业有限公司提出。 本标准起草单位:河南壹德实业有限公司。 本文件主要起草人:彭冰、张洛宾。

调理畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了调理畜禽肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)(牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、鸭肠、鸭胗、鹅肠、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪)中的一种或多种为原料,经解冻或不解冻、清洗、预煮(未经熟制),添加食用盐、香辛料(孜然、花椒、八角、小茴香、肉桂中的一种或几种)中的一种或几种,添加水、水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种)、酶制剂(木瓜蛋白酶)、酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸中的一种或几种)、复配食品添加剂(D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠)中的一种或几种,经浸泡、分割或不分割、内包、冷藏或速冻、包装而成的非即食调理畜禽肉制品。

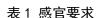
2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)(牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、鸭肠、鸭胗、鹅肠、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。



项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内,在充足
滋味、气味	具有该品种产品固有的气味和滋味,无酸败、无异味	的自然光下,目测其色泽、状态、杂
状态	具有该品种产品固有的组织状态	质,鼻嗅其气味,煮熟后品尝滋味。



杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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		
总砷(以As计), mg/kg ≤		0. 5	GB 5009.11		
(F ())	g	0.40(仅限内脏制品)	GB 5009. 12		
*铅(以Pb计), mg/kg		0.25 (其他)			
镉(以Cd计), mg/kg	\forall	0. 1	GB 5009. 15		
总汞 (以Hg计), mg/kg	\forall	0.05	GB 5009.17		
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: *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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761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。

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。

注

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)(牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、鸭肠、鸭胗、鹅肠、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪)中的一种或多种为原料,经解冻或不解冻、清洗、预煮(未经熟制),添加食用盐、香辛料(孜然、花椒、八角、小茴香、肉桂中的一种或几种)中的一种或几种,添加水、水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种)、酶制剂(木瓜蛋白酶)、酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸中的一种或几种)、复配食品添加剂(D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠)中的一种或几种,经浸泡、分割或不分割、内包、冷藏或速冻、包装而成的非即食调理畜禽肉制品。

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。

河南壹德实业有限公司

