



410076S-2023



河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0004S-2023

调理鸭肠

2023-01-12 发布

2023-01-12 实施

河南省亿家冰鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省亿家冰鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹现伟、周小娟。

本标准自发布实施日起代替 Q/HYBS 0004S-2022（备案号 410657S-2022）。

H N
Q B

调理鸭肠

1 范围

本标准规定了调理鸭肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻鸭肠为主要原料，经预处理（清洗或去冰）、加入食用盐，加入碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、高粱红、富马酸一钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、丙酸钙中的一种或者几种，揉制（或不揉制）、截断（或不截断）、称量包装、冷却或速冻而成非即食调理鸭肠。

根据原料及工艺不同分为：调理鲜鸭肠、调理冻鸭肠。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜、冻鸭肠应符合 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.16 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。

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯）内，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，
气味	具有本品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	

性状	固态，具有该产品应有的性状	嗅其气味，品其滋味
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 磷酸盐【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^b 双乙酸钠，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 丙酸钙(以丙酸计)，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.120
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 适用于添加磷酸盐的产品。 ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。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、冻鸭肠为主要原料，经预处理（清洗或去冰）、加入食用盐，加入碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、高粱红、富马酸一钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、丙酸钙中的一种或者几种，揉制（或不揉制）、截断（或不截断）、称量包装、冷却或速冻而成非即食调理鸭肠。

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。

河南省亿家冰鲜食品有限公司