



414056S-2023



获嘉县君奕利食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2023

# 畜副产品

2023-12-27 发布

2023-12-27 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

# 畜副产品

## 1 范围

本标准规定了畜副产品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻牛副产品（牛蹄筋、牛鞭、牛骨髓、牛肚、金钱肚、牛百叶、牛板筋、牛大小肠、牛碗口、牛心管中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、加盐水（食用盐、生活饮用水）浸泡，二次清洗、称重内包装、冷冻、外包装而成的非即食冷冻畜副产品。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛副产品（牛蹄筋、牛鞭、牛骨髓、牛肚、金钱肚、牛百叶、牛板筋、牛大小肠、牛碗口、牛心管）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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
解冻失水率, g/100g	≤ 6	GB 16869
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（内脏除外） 0.45（内脏）	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（内脏除外） 0.5（内脏）	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.			

#### 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。

#### 2.6 其它要求

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

畜副产品是以鲜、冻牛副产品（牛蹄筋、牛鞭、牛骨髓、牛肚、金钱肚、牛百叶、牛板筋、牛大小肠、牛碗口、牛心管中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、加盐水（食用盐、生活饮用水）浸泡，二次清洗、称重内包装、冷冻、外包装而成的非即食冷冻畜副产品。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，参照 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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