



410588S-2023



河南仁达食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2023

预制调理畜禽副产品

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

河南仁达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南仁达食品有限公司提出并起草。

本标准由河南仁达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵方、范艳敏。

H N

Q B

预制调理畜禽副产品

1 范围

本标准规定了预制调理畜禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜畜禽副产品（牛毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛鞭、牛蹄筋、鸭掌、鸭肠、鹅肠、鸡爪、猪大肠中的一种）为原料，经整理、清洗、添加食用盐、碳酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya），嫩化、滚揉、调理、包装、冷藏加工而成的非即食预制调理畜禽副产品。

根据原料及工艺不同分为：预制调理牛毛肚、预制调理猪黄喉、预制调理牛黄喉、预制调理牛鞭、预制调理牛蹄筋、预制调理鸭掌、预制调理鸭肠、预制调理鹅肠、预制调理鸡爪、预制调理猪大肠。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 鲜畜禽副产品（牛毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛鞭、牛蹄筋、鸭掌、鸭肠、鹅肠、鸡爪、猪大肠）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 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
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，嗅其气味，品其滋味
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	具有该产品应有的性状	
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

总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.05	GB 5009.17
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	仅适用于除牛毛肚、鸭肠、鹅肠、猪大肠之外的其他产品	≤	0.25	GB 5009.12
	仅适用于牛毛肚、鸭肠、鹅肠、猪大肠	≤	0.45	
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤	3.0	GB 5009.26
注 1： 铅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

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：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

预制调理畜禽副产品是以鲜畜禽副产品（牛毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛鞭、牛蹄筋、鸭掌、鸭肠、鹅肠、鸡爪、猪大肠中的一种）为原料，经整理、清洗、添加食用盐、碳酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya），嫩化、滚揉、调理、包装、冷藏加工而成的非即食预制调理畜禽副产品。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。

河南仁达食品有限公司

H N
Q B