



410742S-2023



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0003S-2023

预制毛肚

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南沅瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沅瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢德昌、张利权、欧兴营、刘军伟、张磊。

本标准自实施日起替代Q/HFS 0003S-2019（备案号：410655S-2019，2019-04-02发布及实施）。

H N

Q B

预制毛肚

1 范围

本标准规定了预制毛肚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以检验检疫合格的新鲜牛肚（牛胃）、干牛肚、冷冻牛肚中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经整理、清洗、煮制（加入碳酸钠）、冷却、滚揉、添加或不添加【木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种】、浸泡、涨发、分割或不分割、沥干、包装、速冻、包装加工而成的非即食预制毛肚。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜牛肚（牛胃）、干牛肚、冷冻牛肚应符合 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 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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
组织状态	片状、组织致密有弹性、无腐碎	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，然后将其煮熟，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味，无异味，无腐臭味	
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

N-二甲基亚硝酸胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.45	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0(仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注: *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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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; 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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以检验检疫合格的新鲜牛肚（牛胃）、干牛肚、冷冻牛肚中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经整理、清洗、煮制（加入碳酸钠）、冷却、滚揉、添加或不添加【木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种】、浸泡、涨发、分割或不分割、沥干、包装、速冻、包装加工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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泮瑞食品有限公司

H N

Q B