



411471S-2023



方城县福满园绿色食品有限公司企业标准

Q/FMY 0002S-2023

腌牛（羊）肚

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

方城县福满园绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由方城县福满园绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、杨克锋。

H N

Q B

腌牛（羊）肚

1 范围

本标准规定了腌牛（羊）肚的分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻或干)牛肚、鲜(冻或干)羊肚为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜）、陈皮（橘皮）为辅料，经泡发（生活饮用水）（或不泡发）、解冻或不解冻、修割、配料、腌制、蒸煮定型（未完全熟制）、冷却、沥干、分割、包装而成的非即食腌牛（羊）肚。

根据使用原料的不同分为：腌牛肚、腌羊肚。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)牛肚、鲜(冻)羊肚应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 干牛肚、干羊肚应干燥，无污染，无霉变，并符合GB 31650的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料（八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 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
性状	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

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

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、过氧化值。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(冻或干)牛肚、鲜(冻或干)羊肚为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、香辛料(八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜)、陈皮(橘皮)为辅料，经泡发(生活饮用水)(或不泡发)、解冻或不解冻、修割、配料、腌制、蒸煮定型(未完全熟制)、冷却、沥干、分割、包装而成的非即食腌牛(羊)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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

方城县福满园绿色食品有限公司

QHNB