



411112S-2023



河南景发食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

预制调理畜禽副产品

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南景发食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南景发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：景应芳。

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术语和定义、分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜/禽副产品（牛毛肚、牛百叶、牛底板、牛黄喉、牛大肚、牛板筋、牛鞭、金钱肚、牛蹄筋、猪蹄筋、猪黄喉、猪肝、鹅肠、鸡肠、鸡珍、鸡爪、鸡心、鸡肝、鸡肾、鸭掌）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、涨发，加入食用盐，分割（分选）、内包装、冷冻或冷藏、外包装加工而成的非即食预制调理畜禽副产品。

产品按原料不同分为不同产品；根据工艺不同分为：冷冻产品、冷藏产品。

2 术语和定义

涨发：经碱发（碱泡或碱煮）、酶解或不酶解、漂洗、浸泡工艺使畜禽副产品吸收水分膨大的加工过程叫涨发。在碱发工艺中使用食用碱（碳酸钠），酶解工艺中使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*），浸泡工艺中使用三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜/禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 干制、盐渍畜/禽副产品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

3.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的性状，组织致密有弹性	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品须先经自然解冻，在室内自然光下检
色 泽	具有本品应有的色泽	

气 味	具有本品应有的气味，无异味	查色泽、性状、杂质；嗅其气味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（肝脏产品除外） 0.5（肝脏产品）	GB 5009.15
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3（内脏产品除外） 0.5（内脏产品）	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜/禽副产品（牛毛肚、牛百叶、牛底板、牛黄喉、牛大肚、牛板筋、牛鞭、金钱肚、牛蹄筋、猪蹄筋、猪黄喉、猪肝、鹅肠、鸡肠、鸡珍、鸡爪、鸡心、鸡肝、鸡肾、鸭掌）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、涨发，加入食用盐，分割（分选）、内包装、冷冻或冷藏、外包装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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景发食品有限公司