



411860S-2023

河南省顺茂食品产业有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

# 预制畜禽副产品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

河南省顺茂食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省顺茂食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：巴银伟。

H N  
Q B

# 预制畜禽副产品

## 1 范围

本标准规定了预制畜禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻畜禽副产品（牛毛肚、羊毛肚、牛百叶、羊百叶、鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉）中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、味精或谷氨酸钠、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、柠檬酸、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 *porcine or bovine pancreas*）、胃蛋白酶【来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 *hog, calf, goat(kid) or poultry stomach*】、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的几种，经解冻或不解冻、修整、清洗、腌制或不腌制、烫煮、浸泡、清洗、分割或不分割、包装、加工而成的非即食预制畜禽副产品。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：预制牛毛肚、预制羊毛肚、预制牛百叶、预制羊百叶、预制鸭肠、预制鹅肠、预制鸡肠、预制牛鞭花、预制牛黄喉、预制猪黄喉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 木瓜蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 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                                                   |
|-------|------------------|--------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品固有的色泽        | 取适量样品置于白瓷盘内，在自然光照下，肉眼观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味 |
| 组织状态  | 具有产品固有的组织形态      |                                                        |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味，无异味 |                                                        |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质      |                                                        |

## 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        |
|----------------------------------|--------------------------------------------|-------------|
| 固形物，%                            | ≥ 50                                       | GB/T 10786  |
| 食用盐(以 NaCl 计)，g/100g             | ≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）                        | GB 5009.44  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                 | ≤ 0.4（预制牛毛肚、预制羊毛肚、预制牛百叶、预制羊百叶）<br>0.15（其它） | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                  | ≤ 0.1                                      | GB 5009.15  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg                 | ≤ 0.5                                      | GB 5009.11  |
| 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  |
| 挥发性盐基氮，mg/100g                   | ≤ 15                                       | GB 5009.228 |
| 磷酸盐（以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg | ≤ 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 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

出厂检验项目为：感官要求、固形物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜/冻畜禽副产品（牛毛肚、羊毛肚、牛百叶、羊百叶、鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉）中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、味精或谷氨酸钠、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、柠檬酸、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 *porcine or bovine pancreas*）、胃蛋白酶【来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 *hog, calf, goat(kid) or poultry stomach*】、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的几种，经解冻或不解冻、修整、清洗、腌制或不腌制、烫煮、浸泡、清洗、分割或不分割、包装、加工而成的非即食预制畜禽副产品。

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，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。

河南省顺茂食品产业有限公司