



412372S-2023



河南玖之香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

生、鲜鸭肠

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南玖之香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖之香食品有限公司提出。

本标准由河南玖之香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨富杰、王通、张正红。

H N

Q B

生、鲜鸭肠

1 范围

本标准规定了生、鲜鸭肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的鸭肠为主要原料，经挑拣（去油、异物）、清洗、沥水、包装、打冷或速冻、装箱而成的非即食生、鲜鸭肠。

根据原料不同可分为以下几种：冰鲜鸭肠、冻鸭肠。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鸭肠应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，置于清洁卫生的白瓷盘中，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
色 泽	具有该产品应有色泽	
气 味	具有该产品固有的气味、滋味，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
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	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的鸭肠为主要原料，经挑拣（去油、异物）、清洗、沥水、包装、打冷或速冻、装箱而成的非即食生、鲜鸭肠。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，参照 GB16869《鲜、冻禽产品》和 GB2707《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》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。

河南玖之香食品有限公司

H N

Q B