



412820S-2023



南阳乾源食业有限公司企业标准

Q/NQS 0005S-2023

动物肠类蛋白浆

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

南阳乾源食业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳乾源食业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王荣清。

H N

Q B

动物肠类蛋白浆

1 范围

本标准规定了动物肠类蛋白浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以来自安全非疫区的健康猪肠、牛肠、羊肠中的一种或几种为原料，经生活饮用水清洗后，碾压、粉碎、沉淀（加冰乙酸）、分离（加氢氧化钠）、冷冻、滚揉（加甘油）、冷冻、斩拌、检验、包装加工而成的非即食动物肠类蛋白浆，本产品仅用于制作食品加工原料使用。

根据使用原料不同产品可分为：猪肠蛋白浆、牛肠蛋白浆、羊肠蛋白浆、复合肠类蛋白浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肠、牛肠、羊肠应来自安全非疫区的健康羊、健康猪和健康牛，并经官方批准的屠宰厂（场）屠宰，宰前宰后检验合格应符合 GB 2707 和 GB 31650 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	一级品	二级品	
性状	浆糊状		量取 1 公斤样品，置于白色瓷盘中，用正常视力目测其性状、色泽、观察有无杂质，嗅其气味，符合表 1 要求
色泽	呈白色、乳白色	呈淡黄色、灰白色	
气味	具有该产品特有气味，无腐败、霉变味及其它异味		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质，%	\geq 13	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
呋喃西林代谢物, μg/kg		不得检出	GB/T 21311
呋喃妥因代谢物, μg/kg		不得检出	GB/T 21311
呋喃它酮代谢物, μg/kg		不得检出	GB/T 21311
呋喃唑酮代谢物, μg/kg		不得检出	GB/T 21311
氯霉素, μg/kg		不得检出	GB/T 20756
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 生产加工过程中的卫生要求

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

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。

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。

编制说明

本标准适用于以来自安全非疫区的健康猪肠、牛肠、羊肠中的一种或几种为原料，经生活饮用水清洗后，碾压、粉碎、沉淀（加冰乙酸）、分离（加氢氧化钠）、冷冻、滚揉（加甘油）、冷冻、斩拌、检验、包装加工而成的非即食动物肠类蛋白浆，本产品仅用于制作食品加工原料使用。

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，制订了本企业标准，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。

南阳乾源食业有限公司

H N

Q B