



412776S-2023



宁陵县双义食品有限公司企业标准

Q/NSS 0001S-2023

速冻肉制品：预制畜禽副产品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

宁陵县双义食品有限公司 发布

前 言

本标准由宁陵县双义食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张来义。

H N

Q B

速冻肉制品：预制畜禽副产品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品：预制畜禽副产品的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜的或冷冻的禽副产品（鸭肠、鸭胗、鸭掌、鸡爪）或畜副产品（牛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛蹄筋、牛鞭）中的一种为主要原料，经整理、清洗、加碳酸钠或碳酸氢钠煮制、胀发或酶解（使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜）酶解）、用冷的纯净水冷却浸泡、分割、切丝或不切丝、内包装、入速冻库速冻、外包装而成的非即食速冻肉制品：预制畜禽副产品。

根据原料不同可分为：预制畜副产品、预制禽副产品

2 术语和定义

2.1 胀发：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胀发，碱发使用碳酸钠或碳酸氢钠，酶解使用木瓜蛋白酶，浸泡使用冷的纯净水。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜、冻畜副产品（牛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛蹄筋、牛鞭）应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 鲜、冻禽副产品（鸭肠、鸭胗、鸭掌、鸡爪）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 纯净水应符合 GB 19298 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	固态，具有该产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，用手触摸其弹性和组织结构，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，煮熟后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味，无异味	
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
pH 值	≤ 10.5	GB 5009.237
固形物, g/100g	≥ 60	GB/T 10786
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25 (畜禽内脏制品除外) 0.4 (畜禽内脏制品)	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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注: *该项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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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、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。

4 检验

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

编制说明

速冻肉制品：预制畜禽副产品是以新鲜的或冷冻的禽副产品（鸭肠、鸭胗、鸭掌、鸡爪）或畜副产品（牛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛蹄筋、牛鞭）中的一种为主要原料，经整理、清洗、加碳酸钠或碳酸氢钠煮制、胀发或酶解{使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜）酶解}、用冷的纯净水冷却浸泡、分割、切丝或不切丝、内包装、入速冻库速冻、外包装而成的非即食速冻肉制品：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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》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。

宁陵县双义食品有限公司

H N

Q B