



410214S-2024



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0018S-2024

牛副产品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准主要起草人：何彬、刘士东、高胜博、黄晓菲、李庆伟、王燕。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZY 0018S-2023(备案号：413948S-2023)。

H N

Q B

牛副产品

1 范围

本标准规定了牛副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉牛屠宰后的牛副产品【牛心、牛肺、心管、横膈肌、罗肌肉、小里脊、肺管、牛肝、牛肾、百叶、牛肚、沙肝、牛红肠、大肠、盲肠、小肠、直肠、散旦、膀胱、牛胰、金钱肚、牛蹄、牛头、牛眼睛、牛舌、喉骨、牛耳、牛鞭、鞭根、牛蛋、脊髓、牛尾、腰油(牛腰部的脂肪)、肺油(牛肺部的脂肪)、肚油(牛肚部的脂肪)、胃肠油(牛胃肠部的脂肪)、鞭油(牛鞭部的脂肪)中的一种或几种】为原料,经分割、修整、精制漂烫(轻度加热定型,尚未至熟)或不漂烫、速冻或不速冻、包装加工制成的非即食生制牛副产品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛副产品应来自非疫区,并经检疫、检验合格,且符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	取出样品一份,置一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物,嗅其气味,然后以温开水漱口,熟制后,品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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 ^a , mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅(以Pb计), mg/kg	0.48(仅适用于内脏)	GB 5009.12
	0.18(除内脏之外的产品)	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 1.0(肾脏类产品)	GB 5009.15

		0.5（肝脏类产品）	
		0.1（其他）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17

注：*该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中农药最大残留限量应符合 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以肉牛屠宰后的牛副产品【牛心、牛肺、心管、横膈肌、罗肌肉、小里脊、肺管、牛肝、牛肾、百叶、牛肚、沙肝、牛红肠、大肠、盲肠、小肠、直肠、散旦、膀胱、牛胰、金钱肚、牛蹄、牛头、牛眼睛、牛舌、喉骨、牛耳、牛鞭、鞭根、牛蛋、脊髓、牛尾、腰油(牛腰部的脂肪)、肺油(牛肺部的脂肪)、肚油(牛肚部的脂肪)、胃肠油(牛胃肠部的脂肪)、鞭油(牛鞭部的脂肪)中的一种或几种】为原料,经分割、修整、精制漂烫(轻度加热定型,尚未至熟)或不漂烫、速冻或不速冻、包装加工制成的非即食生制牛副产品。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》有关规定,参照 GB/T 17238 《鲜、冻分割牛肉》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司