



410243S-2024



新乡今每食品有限公司企业标准

Q/XJMF 0002S-2024

冰鲜毛肚制品

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

新乡今每食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡今每食品有限公司提出。

本标准由新乡今每食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘常青、温军辉、张钦飞、佘国庆、司志兴。

H N

Q B

冰鲜毛肚制品

1 范围

本标准规定了冰鲜毛肚制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜（冻）的牛毛肚为主要原料，经整理、清洗、分切、再清洗，添加木瓜蛋白酶、食用盐，添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠中的一种或几种，经包装在 0-4℃ 冷藏条件下贮藏、运输和销售的非即食冰鲜毛肚制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛毛肚应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有毛肚的固有色泽	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织状态	致密有弹性，不腐碎，不僵硬	
气味	气味正常，无异味，无腐臭味	
肉眼可见异物	不得检出	

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	GB 5009.228
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	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

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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
磷酸盐 ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a添加相应食品添加剂的产品检验。			

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 14881的规定

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；兽药残留限量应符合GB 31650和GB 31650.1的规定。

3 检验

出厂检测项目包括：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

本标准适用于以新鲜（冻）的牛毛肚为主要原料，经整理、清洗、分切、再清洗，添加木瓜蛋白酶、食用盐，添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠中的一种或几种，经包装在 0-4℃ 冷藏条件下贮藏、运输和销售的非即食冰鲜毛肚制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为：08.02.01 调理肉制品（生肉添加调料）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡今每食品有限公司

H N

Q B