



413010S-2024



河南禾胜合食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2024

预制调理畜、禽副产品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南禾胜合食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾胜合食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王斌、张梟、杨光。

本标准替代 Q/HHS 0001S-2022。

H N

Q B

预制调理畜、禽副产品

1 范围

本标准规定了预制调理畜、禽副产品的术语和定义、分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、牛板筋、牛蹄筋、牛鞭、猪腰、猪大肠、牛大肠、牛小肠、牛小肚、猪小肠、猪天梯）或禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪、鸭喉管、鸭板肠）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗（或不清洗）、预煮（或不预煮）、调理（胀发或酶解，添加食用盐、大葱、花椒、生姜、辣椒、白胡椒、黑胡椒、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种）、分割（分选）、串制（或不串制）、内包装、冷冻（或不冷冻）、外包装加工而成的非即食预制调理畜、禽副产品。

产品分类按副产品种类进行，也可按贮存温度分为冷藏品或冷冻品。

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，酶解使用酶制剂（胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或几种），浸泡使用保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种）。胀发过程使用的氢氧化钠为加工助剂。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 鲜（冻）畜副产品、禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 干制畜副产品、禽副产品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 31650、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.4 盐渍畜副产品、禽副产品应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.6 大葱、花椒、生姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。

3.1.7 白胡椒、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.11 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.14 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。

3.1.15 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

3.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

3.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

3.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	具有本产品固有的性状，组织致密有弹性	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，自然光下检查性状、色泽；嗅其气味，检查有无外来杂质。冷冻品须先经自然解冻后进行检验。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，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
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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*铬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 JJF1070 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

冷冻品贮存温度在-18℃及以下，运输过程温度不高于-12℃；冷藏品贮存温度为 0℃~5℃。

4 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

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、牛板筋、牛蹄筋、牛鞭、猪腰、猪大肠、牛大肠、牛小肠、牛小肚、猪小肠、猪天梯）或禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪、鸭喉管、鸭板肠）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗（或不清洗）、预煮（或不预煮）、调理（胀发或酶解，添加食用盐、大葱、花椒、生姜、辣椒、白胡椒、黑胡椒、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种）、分割（分选）、串制（或不串制）、内包装、冷冻（或不冷冻）、外包装加工而成的非即食预制调理畜、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南禾胜合食品有限公司