



410533S-2024



河南省兴盛旺海食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

预制畜禽副产品

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

河南省兴盛旺海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省兴盛旺海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海彦、刘波、宋楷周、牛艳、张川。

本标准替代 Q/HXS 0001S-2021。

H N

Q B

预制畜禽副产品

1 范围

本标准规定了预制畜禽副产品的分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制的畜禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛毛肚、羊毛肚、牛百叶、牛底板、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗，加入或不加入碳酸钠、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸氢钠、盐酸（加工助剂）、柠檬酸、酶制剂{菠萝蛋白酶（菠萝 Ananas spp.）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Carica papaya）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶[猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach]中的一种或几种}、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种，经煮制定型或不煮制定型、胀发或不胀发、分割（分选）、包装、预冷（冷藏或冷冻）、加工而成的非即食性预制畜禽副产品。

产品按原料不同和工艺不同分为：冷藏预制畜禽副产品、冷冻预制畜禽副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 干制畜禽副产品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 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	具有本产品固有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品须先经自然解冻，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，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, 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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计) mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

*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 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; 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。

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℃~4℃。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制的畜禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛毛肚、羊毛肚、牛百叶、牛底板、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗，加入或不加入碳酸钠、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸氢钠、盐酸（加工助剂）、柠檬酸、酶制剂{菠萝蛋白酶（菠萝 *Ananas spp.*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 *porcine or bovine pancreas*）、胃蛋白酶[猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 *hog, calf, goat (kid) or poultry stomach*]中的一种或几种}、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种，经煮制定型或不煮制定型、胀发或不胀发、分割（分选）、包装、预冷（冷藏或冷冻）、加工而成的非即食性预制畜禽副产品。

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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省兴盛旺海食品有限公司