



410770S-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

2024-04-02 发布

2024-04-02 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。

本标准适用于新乡今每食品有限公司、无锡今每食品有限公司、东莞今每食品有限公司、行运无限大（北京）餐饮有限公司、河北今每食品有限公司。

本标准主要起草人：刘常青、张静、张钦飞、倡国庆、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、消毒或不消毒、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组织状态、色泽、肉眼可见杂质，嗅其气味。
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	
肉眼可见杂质	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 （以磷酸根计），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、消毒或不消毒、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（生肉添加调理料）。

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