

1.1.1.1.1.3



410794 S-2024



河南壹德实业有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2024

调理畜禽肉制品

2024-04-07 发布

2024-04-07 实施

河南壹德实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南壹德实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南壹德实业有限公司。

本文件主要起草人：彭冰、张洛宾。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0001S-2023。

H N
Q B

调理畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了调理畜禽肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、鸭肠、鸭胗、鹅肠、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮（未经熟制），添加食用盐、香辛料（孜然、花椒、八角、小茴香、肉桂中的一种或几种）中的一种或几种，添加水、水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、酶制剂（木瓜蛋白酶）、酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种，经浸泡、分割或不分割、内包、冷藏或速冻或冷冻、包装而成的非即食调理畜禽肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、鸭肠、鸭胗、鹅肠、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，目测其色泽、状态、杂质，鼻嗅其气味，煮熟后品尝滋味。
滋味、气味	具有该品种产品固有的气味和滋味，无酸败、无异味	
状态	具有该品种产品固有的组织状态	

杂质	无正常视力可见的外来杂质	
----	--------------	--

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	GB 5009.228
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	0.40（仅限内脏制品）	GB 5009.12
	0.25（其他）	
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以鲜（冻）（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛筋、牛舌、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪舌、鸭肠、鸭胗、鹅肠、鸡肠、鸡胗、鸡心、鸡爪）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮（未经熟制），添加食用盐、香辛料（孜然、花椒、八角、小茴香、肉桂中的一种或几种）中的一种或几种，添加水、水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、酶制剂（木瓜蛋白酶）、酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、柠檬酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种，经浸泡、分割或不分割、内包、冷藏或速冻或冷冻、包装而成的非即食调理畜禽肉制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南壹德实业有限公司