



411260S-2024



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0008S-2024

速冻畜禽副产品（速冻肉制品）

2024-05-16 发布

2024-05-16 实施

河南高泰食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：严鑫。

H N
Q B

速冻畜禽副产品（速冻肉制品）

1 范围

本标准规定了速冻畜禽副产品（速冻肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）可食用副产品【头、蹄或爪或掌、尾、翅、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、喉、皮、鞭、百叶中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，添加生活饮用水、碳酸钠（加工助剂）、碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）中的几种，经预处理、清洗、修整或分割、煮制、分割或不分割、浸泡或不浸泡、包装、速冻、加工而成的速冻畜禽副产品（速冻肉制品）。

根据工艺及使用方式的不同，产品分类为：速冻畜副产品（速冻肉制品）、速冻禽副产品（速冻肉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）可食用副产品【头、蹄或爪或掌、尾、翅、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、喉、皮、鞭、百叶】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.9 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 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	具有该产品应有的状态	取适量样品，置于一洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，煮熟后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品正常的滋味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.25（畜禽内脏制品除外） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1（畜禽内脏及其制品除外） 0.5（畜禽肝脏及其制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品）	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.05	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 5009.11
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：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉制品。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）可食用副产品【头、蹄或爪或掌、尾、翅、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、喉、皮、鞭、百叶中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，添加生活饮用水、碳酸钠（加工助剂）、碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）中的几种，经预处理、清洗、修整或分割、煮制、分割或不分割、浸泡或不浸泡、包装、速冻、加工而成的速冻畜禽副产品（速冻肉制品）。

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，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。

河南高泰食品有限公司