



413493S-2025

新乡市珩珩食品有限公司企业标准

Q/XHH 0001S-2025

# 预制调理畜禽副产品

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

新乡市珩珩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市珩珩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢加强。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）的畜、禽副产品（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛大肚、羊肚、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、鸭肠、鹅肠、鸡肠）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗，添加水、食用盐，添加或不添加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、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）、食品加工助剂（氢氧化钠、氢氧化钾中的一种或两种）、高粱红、甜菜红中的一种或几种，经泡发、分切或不分切、内包装、冷藏或冷冻、外包装而成的非即食预制调理畜禽副产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜副产品、禽副产品应符合 GB 2707的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB1886.335 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB1886.339 的规定。
- 2.1.7 木瓜蛋白酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.12 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.13 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB1886.32 的规定。
- 2.1.15 甜菜红应符合 GB1886.111 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，组织致密有弹性	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，
色泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
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	GB 5009. 228
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25(牛黄喉、猪黄喉) 0.45(其他)	GB 5009. 12
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
N-二甲基亚硝胺, $\mu$ g/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2962的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

## 2.4 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。

## 2.5 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。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB2761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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）的畜、禽副产品（牛百叶、牛毛肚、牛黄喉、牛大肚、羊肚、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、鸭肠、鹅肠、鸡肠）中的一种或多种为原料，经解冻或不解冻、清洗，添加水、食用盐，添加或不添加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、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）、食品加工助剂（氢氧化钠、氢氧化钾中的一种或两种）、高粱红、甜菜红中的一种或几种，经泡发、分切或不分切、内包装、冷藏或冷冻、外包装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。

