



410635S-2025



河南省食尚食品有限公司企业标准

Q/HNSS0002S-2025

# 预制调理畜、禽副产品

2025-03-05 发布

2025-03-05 实施

河南省食尚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省食尚食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：郭瑞。

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、禽副产品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）、干制、盐渍的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、金钱肚）或禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发或不胀发，加入食用盐、谷氨酸钠中的一种或几种，经切片或穿串、内包装、冷冻或冷藏、外包装加工而成的非即食冷藏（冻）预制调理畜、禽副产品。

按照生产工艺的不同，可以分为冷藏预制调理畜、禽副产品和冷冻预制调理畜、禽副产品。

## 2 术语和定义

**胀发：**经碱发（碱泡或碱煮）、酶解（或不酶解）、漂洗、浸泡工艺使畜禽副产品吸收水分膨大的加工过程叫胀发，碱发使用碳酸钠或碳酸氢钠，酶解使用胰蛋白酶（来源：猪或牛的胰腺porcine orbovinepancreas）、胃蛋白酶[来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织hog ,calf, goat (kid) orpoultrystomach]或木瓜蛋白酶（来源：木瓜Caricapapaya），浸泡使用保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）。胀发过程使用的氢氧化钠为加工助剂。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 畜副产品、禽副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.9 胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.10 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽；嗅其气味，然后用餐刀切开，观察其性状，检查有无外来杂质，冷冻品须先自然解冻后进行。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	检验项目
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB5009.228
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	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
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。

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 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）、干制、盐渍的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、金钱肚）或禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸡胗、鹅掌、鸭掌、鸡爪）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发或不胀发，加入食用盐、谷氨酸钠中的一种或几种，经切片或穿串、内包装、冷冻或冷藏、外包装加工而成的非即食冷藏（冻）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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省食尚食品有限公司

Q B