



411352S-2025



河南牧哥食品有限公司企业标准

Q/HMGS 0001S-2025

预制畜禽副产品

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

河南牧哥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南牧哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李志强。

H N
Q B

预制畜禽副产品

1 范围

本标准规定了预制畜禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜禽副产品（牛毛肚、牛百叶、牛皱胃、牛心管、牛大肠、牛小肠、牛大肚、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、猪心管、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪肝、猪心、猪肺、猪腰、猪舌、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭血、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭胗、鸭喉管、鸡心、鸡胗、鸡翅、鸡翅尖、鸡爪、鸡肝、鸡舌、鸡肠、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗或不清洗、煮制（未熟制），或调理{加入食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香菜兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]中的一种或几种，添加或不添加高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种}，或胀发[碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，或酶解[酶制剂（胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或几种）]，浸泡或不浸泡[保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种）]、冷却（煮制产品冷却）或不冷却、分割（分选）、串制或不串制、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制畜禽副产品。

根据副产品种类不同可分为不同产品；

产品按贮存温度不同可分为：冷藏预制畜禽副产品、冷冻预制畜禽副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 干制畜禽副产品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 31650、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 盐渍畜禽副产品应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.6 大葱、花椒、生姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.10 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.16 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 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	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，自然光下检查性状、色泽；嗅其气味，检查有无外来杂质。冷冻品须先经自然解冻后进行检验。
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	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铅（以Pb计），mg/kg	0.5（预制畜禽内脏制品）	GB 5009.12
	0.3（预制畜禽内脏制品除外）	
*铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注:*铬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 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；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。

冷冻品贮存温度在 -18°C 及以下，运输过程温度不高于 -12°C ；冷藏品贮存温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。

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）或干制或盐渍的畜禽副产品（牛毛肚、牛百叶、牛皱胃、牛心管、牛大肠、牛小肠、牛大肚、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、猪心管、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪肝、猪心、猪肺、猪腰、猪舌、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭血、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭胗、鸭喉管、鸡心、鸡胗、鸡翅、鸡翅尖、鸡爪、鸡肝、鸡舌、鸡肠、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗或不清洗、煮制（未熟制），或调理{加入食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]中的一种或几种，添加或不添加高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种}，或胀发[碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，或酶解[酶制剂（胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或几种）]，浸泡或不浸泡[保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种）]、冷却（煮制产品冷却）或不冷却、分割（分选）、串制或不串制、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制畜禽副产品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南牧哥食品有限公司