



412174S-2025



河南玖之香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2025

预制调理禽副产品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

河南玖之香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖之香食品有限公司提出。

本标准由河南玖之香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨富杰、王通、张正红。

H N
Q B

预制调理禽副产品

1 范围

本标准规定了预制调理禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的鸭肠或鹅肠为主要原料，经预处理（清洗、去油、挑拣、沥水）、加入食用盐、香辛料（或粉或碎）（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、孜然、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或几种）中的一种或多种、经滚揉调制，包装、速冻或不速冻、装箱而成的非即食预制调理禽副产品。

根据原料不同可分为以下几种：冷藏预制调理鸭肠、冷藏预制调理鹅肠、冷冻预制调理鸭肠、冷冻预制调理鹅肠。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸭肠、鹅肠应符合 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 香辛料（或粉或碎）应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，置于清洁卫生的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有该产品应有色泽	
气 味	具有该产品固有的气味、滋味，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
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的鸭肠或鹅肠为主要原料，经预处理（清洗、去油、挑拣、沥水）、加入食用盐、香辛料（或粉或碎）（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苢、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、孜然、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或几种）中的一种或多种、经滚揉调制，包装、速冻或不速冻、装箱而成的非即食预制调理禽副产品。

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，参照 GB 16869《鲜、冻禽产品》和 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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。

河南玖之香食品有限公司