



410239S-2026



武陟县惠康食品有限公司企业标准

Q/WHKS 0001S-2026

# 预制畜禽副产品

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

武陟县惠康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由武陟县惠康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵陆军。

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。

本标准适用于以新鲜或冷冻畜禽副产品（牛毛肚、鹅肠、鸡肠、羊毛肚、牛黄喉、鸭肠、牛百叶、牛皱胃、牛大肚、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛食道管、牛肺气管、羊百叶、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭天梯、鸭喉管、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（加入碳酸钠）、冷却、涨发[碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，酶解（酶制剂），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）]、分割、内包装、冷冻（或不冷冻）、外包装制成的非即食性预制畜禽副产品。

根据副产品种类不同可分为不同产品；或按贮存温度分为冷藏品或冷冻品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.7 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.8 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 氢氧化钠（加工助剂）应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	具有本品固有的性状，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	具有本品特有的气味、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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
注：*铅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。

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

本标准适用于以新鲜或冷冻畜禽副产品（牛毛肚、鹅肠、鸡肠、羊毛肚、牛黄喉、鸭肠、牛百叶、牛皱胃、牛大肚、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛食道管、牛肺气管、羊百叶、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭天梯、鸭喉管、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（加入碳酸钠）、冷却、涨发[碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，酶解（酶制剂），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）]、分割、内包装、冷冻（或不冷冻）、外包装制成的非即食性预制畜禽副产品。

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，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。

武陟县惠康食品有限公司