



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	
色泽	具有本品固有的色泽	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。
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 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