



411311S-2026

荥阳市熙源食品加工厂企业标准

Q/XXY 0001S-2026

# 预制牛副产品制品

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

荥阳市熙源食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由荥阳市熙源食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张伟。

H N

Q B

## 预制牛副产品制品

### 1 范围

本标准规定了牛副产品制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻畜肉副产品（牛蹄筋、牛肚、金钱肚，牛板筋）一种或几种，经解冻、清洗、漂烫、泡发（添加碳酸氢钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、修整、包装等工艺加工而成需冷藏或冷冻销售的非即食预制牛副产品制品。

### 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 冻畜肉副产品牛蹄筋、牛肚、金钱肚，牛板筋应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	

状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物， 无霉斑	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
----	-------------------------------	--

### 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
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐（以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25（牛蹄筋、牛板筋） 0.45（牛肚、金钱肚）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（牛蹄筋、牛板筋） 0.5（牛肚、金钱肚）	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
*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JJF1070的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规。

### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定；污染物限量应符合GB2762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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以冷冻畜肉副产品（牛蹄筋、牛肚、金钱肚，牛板筋）一种或几种，经解冻、清洗、漂烫、泡发（添加碳酸氢钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、修整、包装等工艺加工而成需冷藏或冷冻销售的非即预制食牛副产品制品。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

荥阳市熙源食品加工厂