



411902S-2026



新蔡县伊清源食品有限公司企业标准

Q/XYQY 0001S-2026

预制畜禽副产品

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

新蔡县伊清源食品有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡县伊清源食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李素萍、高健、李世福、雷艳茹、李阿莉、张看看、时银玲、姚娜、王力剑、何宝、王志清、翁迪、王晨阳、王强、崔冬冬、黄霞。

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。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜禽副产品（牛皮、牛蹄、牛耳朵、牛头、牛眼、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、羊蹄、羊蹄筋、羊头、羊眼、羊舌、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、鸭舌、鸭板肠、鸭食管、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）或不煮制，或调理{加入食用盐、大葱、花椒、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、茱萸、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大青桂、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、香茅兰、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 QB/T 8120 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 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	GB 5009.228
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽肝脏及其制品)	GB 5009.15
	0.1 (其他产品)	
*铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12
	0.3 (其他产品)	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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℃及以下，运输过程温度不高于-12℃；冷藏品贮存温度为 0℃~4℃。

3 检验

出厂检验项目：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。

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（牛皮、牛蹄、牛耳朵、牛头、牛眼、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、羊蹄、羊蹄筋、羊头、羊眼、羊舌、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、鸭舌、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）或不煮制，或调理{加入食用盐、大葱、花椒、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、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大青桂、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、荜拨、胡椒（黑、白）、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、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。

新蔡县伊清源食品有限公司