



411916S-2026



新乡禾悦食品产业有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2026

预制畜、禽副产品

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

新乡禾悦食品产业有限公司 发布

前言

本标准中附录 A、B 为规范性文件。

本标准由新乡禾悦食品产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张泉、付豪。

本标准替代 Q/XHS 0001S-2026。

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、要求及检验方法、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、猪心管、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪肝、猪心、猪肺、猪腰、猪舌、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、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，加入或不加入食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、香辛料、高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种，使用或不使用复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配调理肉制品酶制剂（碳酸氢钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶、乙基麦芽酚）、复配调理肉制品酶制剂（碳酸钠、碳酸氢钠、食用盐、木瓜蛋白酶、高粱红、甜菜红）的一种或几种，胀发或不胀发[碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，酶解或不酶解（酶制剂），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、内包装、冷冻或不冷冻、外包装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；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 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 SB/T 10482 或 GB 19295 的规定，或符合附录 A 或附录 B 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。
- 2.1.21复配水分保持剂、复配调理肉制品酶制剂、复配调理肉制品酶制剂应符合 GB 26687 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	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（内脏制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品）	GB 5009.15

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品）	GB 5009.12
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 仅适用于使用磷酸盐的产品； *铬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 生产加工过程中的卫生要求

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 GB2763 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。

附录 A

Q/SGF

山东省阳信广富畜产品有限公司企业标准

Q/SGF 0010S-2022

预制肉制品

2022-09-15 发布

2022-09-30 实施

山东省阳信广富畜产品有限公司 发布

Q/SGF 0010S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东省阳信广富畜产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄丰生。

本标准自发布之日起实施。

企业标准 内部使用 严禁翻印

Q/SGF 0010S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东省阳信广富畜产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄丰生。

本标准自发布之日起实施。

企业标准 内部使用 严禁翻印

预制肉制品

1 范围

本标准规定了预制肉制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品及其副产品为原料，添加饮用水、添加（或不添加）食用盐、香辛料等辅料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、麦芽糊精、木瓜蛋白酶，经预处理、配料、腌制、水煮或不水煮（定型）、腌制（泡发或不泡发）、冷却或不冷却、包装、速冻或不速冻等工艺制成的非即食预制肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装贮运图示标志
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

Q/SGF 0010S-2022

- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 20884 麦芽糊精
- SB/T 10482 预制肉类食品质量安全要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号

3 分类

按照产品工艺不同分为冷却预制肉制品和冷冻预制肉制品二类。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 鲜（冻）畜、禽产品及其副产品

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.6 三聚磷酸钠

应符合 GB 25566 的规定。

4.1.7 焦磷酸钠

应符合 GB 25557 的规定。

4.1.8 六偏磷酸钠

应符合 GB 1886.4 的规定。

4.1.9 卡拉胶

应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.10 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.28 的规定。

4.1.11 柠檬酸钠

应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.12 碳酸氢钠

应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.13 蔗糖脂肪酸酯

应符合 GB 1886.27 的规定。

4.1.14 单、双甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.65 的规定。

4.1.15 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.16 木瓜蛋白酶

应符合GB 1886.174的规定。

4.2 生产工艺

生产工艺1: 原料验收→预处理(泡发或不泡发)→配料→腌制→水煮或不水煮(定型)→冷却→包装→速冻或不速冻→装箱入库。

生产工艺2: 原料验收→预处理→配料→腌制→水煮或不水煮(定型)→腌制(泡发或不泡发)→包装→速冻或不速冻→装箱入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	指 标	
	冷却预制肉制品	冷冻预制肉制品
组织状态	包装良好	包装良好,有坚硬皮
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味、无异味	
杂质	无正常视为可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	冷却预制肉制品	冷冻预制肉制品
产品中心温度(℃)	0~4	≤-18
挥发性盐基氮/(mg/100g) \leq	15	
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.2	
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5	
镉(以Cd计)/(mg/kg)		
肉制品 \leq	0.1	
肝脏制品 \leq	0.5	
肾脏制品 \leq	1.0	
铬(以Cr计)/(mg/kg) \leq	1.0	
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg) \leq	3.0	

4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

0/SGF 0010S-2022

将样品置于洁净白色盘中，于自然光或相当于自然光的室内，观察外观、色泽、组织状态、杂质，嗅其气味。

7.2 理化检验

7.2.1 产品中心温度

按 SB/T 10482 规定的方法测定。

7.2.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.2.6 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

7.2.7 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次，同一品种、同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

8.2 抽样

每批随机抽取独立包装不少于10个（不包括净含量抽样），样品总量不少于1kg，检验样品一式两份，一份供检验，一份复验备用。抽样时预包装最低不少于100个包装单位。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、挥发性盐基氮。

8.3.1.2 产品出厂

经质量检验部门按标准规定逐批进行检验，验收合格并签发质量合格书的产品方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 型式检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；

Q/SGF 0010S-2022

8.4.2 如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718 和GB 28050的规定。清真食品标识要符合国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装使用的复合食品包装袋,应符合GB 9683的规定;外部应保持清洁,封盖严密,无渗漏现象,标签封贴紧密牢固。

9.2.2 产品外包装用食品周转箱应符合GB/T 5737的规定,使用其他包装时,应符合相应的标准,包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 冷藏及冷冻产品,装运前应将厢体温度调至 $<10^{\circ}\text{C}$;运输期间,冷藏产品车辆温度应保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$;冷冻产品车辆温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

9.3.3 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在冷藏库或冷冻库中,成品库应配备防蝇、防虫、防鼠设施,离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 冷藏产品贮存温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$;冷冻产品贮存温度为 $<-18^{\circ}\text{C}$ 。

9.4.3 产品在本标准规定条件下运输贮存,冷藏产品保质期为90天;冷冻产品保质期为12个月。

附录 B



Q/ MWJ

重庆美味佳食品有限公司企业标准

Q/MWJ 0001S—2020

畜、禽肉制品



2020-05-26 发布

2020-06-05 实施

重庆美味佳食品有限公司 发布



Q/MWJ 0001S—2020

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由重庆美味佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：重庆美味佳食品有限公司。

本标准主要起草人：陈宝。

本标准批准人：胡进。

本标准于 2020 年 05 月 26 日首次发布。

重庆美味佳食品有限公司
标准部

畜、禽肉制品

1 范围

本标准规定了畜、禽肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以经检验检疫合格的畜、禽肉及副产品为原料，适量添加加工助剂、添加或不添加水分保持剂、酶制剂等，经预处理、煮制或不煮制、浸泡、分割、包装、冷藏或冷冻等工艺制作而成的非即食预包装畜、禽肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国农业部《动物性食品中兽药最高残留限量》
- 国家质量技术监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鲜（冻）禽、畜肉及副产品

应符合GB 2707的规定。

Q/MWJ 0001S—2020

3.1.2 其他原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

3.2 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
色泽和外观	具有本品应有的色泽和外观	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅
气味	具有本品应有的气味,无异味	
性状	具有产品应有的组织性状,无正常视力可见外来杂质	

3.3 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/g)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 (μg/kg)	≤ 2.9	GB 5009.26

3.4 兽药残留量

应符合国家有关规定和公告。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前,由本公司质检部门逐批随机抽取样品,样品总量不少于4个独立包装(1kg),样品分为2份,1份供检验用,1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、净含量,产品应经本公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为3.2、3.3、3.6中规定的所有项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正常生产时每半年进行一次;
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时;
- d) 停产半年后恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时,则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上(含一项)指标不符合本标准要求时,以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样,对不合格项目进行复检,如复检仍有不合格项,则判定该批产品为不合格品。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050规定。

5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621规定。

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、猪心管、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪肝、猪心、猪肺、猪腰、猪舌、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪生肠、羊肚、羊血、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、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，加入或不加入食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、香辛料、高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种，使用或不使用复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配调理肉制品酶制剂（碳酸氢钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶、乙基麦芽酚）、复配调理肉制品酶制剂（碳酸钠、碳酸氢钠、食用盐、木瓜蛋白酶、高粱红、甜菜红）的一种或几种，胀发或不胀发[碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，酶解或不酶解（酶制剂），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、内包装、冷冻或不冷冻、外包装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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

新乡禾悦食品产业有限公司