



412933S-2017



开封市火食鲜食品有限公司企业标准

Q/KHS 0001-2017

毛肚

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

开封市火食鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市火食鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李哲宸。

H N

Q B

毛肚

1 范围

本标准规定了毛肚的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚）中的一种为主要原料，经整理、清洗、加碳酸钠煮制、使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜）酶解、用冷的纯净水冷却、用复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡、包装、入冷冻库冷冻而成的非即食毛肚。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 牛毛肚、羊毛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 纯净水应符合 GB 19298 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	固态，具有该产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，用手触摸其弹性和组织结构，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，煮熟后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味，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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762.			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12694 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 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国家相关规定的要求。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按相关规定执行。

编制说明

毛肚以新鲜的畜副产品（牛毛肚、羊毛肚）中的一种为主要原料，经整理、清洗、加碳酸钠煮制、使用木瓜蛋白酶（来源：木瓜）酶解、用冷的纯净水冷却、用复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡、包装、入冷冻库冷冻而成的非即食毛肚。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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》和 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市火食鲜食品有限公司

2017年11月09日

H N
Q B