



411933S-2017



洛阳佳琪食品有限公司企业标准

Q/LJQ 0001S-2017

干毛肚

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

洛阳佳琪食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳佳琪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：史武生。

H N

Q B

干毛肚

1 范围

本标准规定了干毛肚的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）毛肚（也称牛胃、牛百叶）为主要原料，经解冻、清洗、用食用盐、花椒、八角调味预煮、冷却、混合料（食用盐、味精、白砂糖、花椒、八角、丁香、桂皮、白芷、肉豆蔻、草果）腌制、分割切制、穿制成型、烘干、冷却、包装而成的干毛肚（非即食）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）毛肚（也称牛胃、牛百叶）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.8 桂皮、白芷、肉豆蔻、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.9 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	片状、肉质紧密、有弹性	从样品中取 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	具有毛肚的色泽，乳白色至淡红色	
风味	具有毛肚香味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 6.0	GB5009.44
*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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
*铅指标严于国家标准 GB 2762		

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	-	GB 4789.36
注 2: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

3.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的相关要求; 兽药残留应符合国家相关规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

干毛肚是以鲜（冻）毛肚（也称牛胃、牛百叶）为主要原料，经解冻、清洗、用食用盐、花椒、八角调味预煮、冷却、混合料（食用盐、味精、白砂糖、花椒、八角、丁香、桂皮、白芷、肉豆蔻、草果）腌制、分割切制、穿制成型、烘干、冷却、包装而成的干毛肚（非即食）。

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》有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了干毛肚的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳佳琪食品有限公司

2017年07月27日