



413163S-2018



河南禾胜合食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

---

# 火锅食材：预制畜禽副产品

2018-10-12 发布

2018-10-12 实施

---

河南禾胜合食品有限公司 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》编写。

本标准由河南禾胜合食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王斌、张泉、杨光。

H N

Q B

# 火锅食材：预制畜禽副产品

## 1 范围

本标准规定了火锅食材预制畜禽副产品的术语和定义、分类、要求及试验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜、干制、盐渍或冷冻的禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸭掌、鸡爪）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、牛板筋、牛蹄筋、牛鞭）中的一种为原料，经整理、清洗、煮制或不煮制、胀发或酶解（使用胰蛋白酶、胃蛋白酶或木瓜蛋白酶）、分割、内包装、冷冻、外包装加工而成的非即食性火锅食材预制畜禽副产品。

## 2 术语和定义

2.1 胀发：经碱发（碱泡或碱煮）、酶解（或不酶解）、漂洗、浸泡工艺使畜禽副产品吸收水分膨大的加工过程叫胀发，碱发使用碳酸钠或碳酸氢钠，酶解使用胰蛋白酶、胃蛋白酶或木瓜蛋白酶，浸泡使用复合磷酸盐保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）。胀发过程中使用的食品级盐酸、柠檬酸、氢氧化钠及过氧化氢均为加工助剂。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

3.1.1 畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、牛板筋、牛蹄筋、牛鞭）应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸭掌、鸡爪）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.7 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。

3.1.8 胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.9 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.10 过氧化氢应符合 GB 22216 的规定。

3.1.11 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。

### 3.2 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	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，用目测检查色泽；嗅其气味，然后用餐刀按四分法切开，观察其组织形态，检查有
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的滋气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	无外来杂质,其结果应符合表 1 的规定。
----	-----------	----------------------

### 3.3 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	试验方法
pH 值	≤	GB 5009.237
	9.0	10.5
固形物, g/100g	≥	60
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1
<sup>a</sup> 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0

注: a) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量指标应符合 JJF1070 的规定。

### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。。

### 3.6 其他要求

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, 兽药残留应符合国家相关规定要求。

## 4 检验

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、pH 值、固形物。型式检验按国家相关规定执行。

## 5. 保质期

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 产品在 0~5℃冷藏贮存条件下, 保质期为 45 天, 产品在-18℃冷冻贮存条件下, 保质期为 1 年。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜、干制、盐渍或冷冻的禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠、鸭胗、鸭掌、鸡爪）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉、牛百叶、牛大肚、牛板筋、牛蹄筋、牛鞭）中的一种为原料，经整理、清洗、煮制或不煮制、胀发或酶解（使用胰蛋白酶、胃蛋白酶或木瓜蛋白酶）、分割、内包装、冷冻、外包装加工而成的非即食性火锅食材预制畜禽副产品。

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，参照 GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 SB/T 10379《速冻调制食品》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其中，铅指标严于食品安全国家标准规定。

本标准规定了火锅食材预制畜禽副产品的术语和定义、要求、产品分类、试验方法、检验规则等。

河南禾胜合食品有限公司

2018年8月30日