



413695S-2018



河南省依依食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2018

速冻调理牛肚

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

河南省依依食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省依依食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘海涛。

H N

Q B

速冻调理牛肚

1 范围

本标准规定了速冻调理牛肚的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻牛肚为原料，经预处理，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、小茴香、花椒、草果、丁香、香叶）、白芷后焯水、分割（或切片）、穿签（或不穿签）、包装、速冻而成的非即食速冻调理牛肚。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜、冻牛肚应符合 GB/T 17238 和 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 谷氨酸钠（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 香辛料（八角、桂皮、小茴香、花椒、草果、香叶、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.7 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	检验方法
性状	片状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	应有正常的滋味、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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N - 二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法

注: a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻牛肚为原料，经预处理，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、小茴香、花椒、草果、丁香、香叶）、白芷后焯水、分割（或切片）、穿签（或不穿签）、包装、速冻而成的非即食速冻调理牛肚。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 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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 的规定。

河南省依依食品有限公司

H N

Q B