



410568S-2019



汤阴县恒奥食品有限公司企业标准

Q/THS 0001S-2019

预制畜禽副产品

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

汤阴县恒奥食品有限公司 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。

本标准由汤阴县恒奥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：彭强。

本标准自发布实施日起替代 Q/THS 0001S-2018（备案号：412229S-2018）。

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术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜或冷冻鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制（加入碳酸钠）、冷却、涨发、分割、内包装、冷冻、外包装制成的非即食性预制畜禽副产品。

2 术语和定义

涨发：经碱发（碱泡）、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涨发，碱发使用碳酸钠或碳酸氢钠，酶解使用胰蛋白酶（猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶（猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach）或木瓜蛋白酶（木瓜 Carica papaya），浸泡使用三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。涨发过程中使用酸碱调节剂食品级盐酸、柠檬酸或氢氧化钠。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.7 胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.8 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.10 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	具有本品固有的性状	从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的滋气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物, %	≥ 60	GB/T 10786
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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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 (若非指定, 均以CFU/g表示)				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	5	1	1000	10000	GB 4789.10 第二法

注：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

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

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家有关规定及公告。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻鸭肠、鹅肠、鸡肠、牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制（加入碳酸钠）、冷却、涨发、分割、内包装、冷冻、外包装制成的非即食性预制畜禽副产品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H H N N

汤阴县恒奥食品有限公司

Q B