



410569S-2019



河南省兴盛旺海食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2019

鲜、冻预制畜禽副产品

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

河南省兴盛旺海食品有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省兴盛旺海食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省兴盛旺海食品有限公司。

本标准主要起草人：李超柱、李海彦。

本标准自发布实施日起替代Q/HXS 0001S-2018（备案号：410454S-2018）。

H N

Q B

鲜、冻预制畜禽副产品

1 范围

本标准规定了鲜、冻预制畜禽副产品的术语和定义、分类、要求及检验方法、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的禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、胀发或酶解（使用胰蛋白酶Trypsin（来源于猪或牛的胰腺porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶Pepsin[猪、小牛、小羊、禽类的胃组织hog, calf, goat(kid) or poultry stomach]或木瓜蛋白酶Papain（来源于木瓜Carica papaya）、分割、内包装、冷冻或不冷冻、外包装加工而成的鲜预制畜禽副产品或冷冻预制畜禽副产品。

2 术语和定义

2.1 鲜畜禽副产品

以屠宰畜禽的新鲜禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经整理、清洗、酶解后加工制成的畜禽副产品。

2.2 冷冻畜禽副产品

在-35℃以下环境中，使中心温度在 12h 内达到-15℃以下制成的畜禽副产品。

2.3 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（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）。胀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 鲜、冻禽副产品应符合 GB 16869 的规定。

3.1.2 鲜、冻畜副产品应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.5 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。

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

3.1.7 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.9 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。

3.1.10 生活饮用水应符合 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	具有本产品固有的性状	为从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味、品其滋味。
色 泽	具有本产品固有的色泽	
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	

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
	鲜预制畜禽副产品	冷冻预制畜禽副产品	
pH值	7.0~9.0	7.0~10.5	GB 5009.237
固形物, g/100g	≥	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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15	GB 5009.228
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761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和公告。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短期量、pH 值、固形物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻的禽副产品（鸭肠、鹅肠、鸡肠）或畜副产品（牛毛肚、羊毛肚、猪黄喉、牛黄喉）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、胀发或酶解（使用胰蛋白酶Trypsin（来源于猪或牛的胰腺porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶Pepsin[猪、小牛、小羊、禽类的胃组织hog, calf, goat (kid) or poultry stomach]或木瓜蛋白酶Papain（来源于木瓜Carica papaya）、分割、内包装、冷冻或不冷冻、外包装加工而成的鲜预制畜禽副产品或冷冻预制畜禽副产品。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 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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省兴盛旺海食品有限公司