



410590S-2019



河南省浦丰食品有限公司企业标准

Q/HPF 0001S-2019

---

# 水发畜禽副产品

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

---

河南省浦丰食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南省浦丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省浦丰食品有限公司。

本标准主要起草人：仇建忠、马战霞、张媛媛。

本标准自发布实施日起替代Q/HPF 0001S-2018（备案号：411606S-2018）。

HN

QB

# 水发畜禽副产品

## 1 范围

本标准规定了水发畜禽副产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以毛肚、羊肚、鸭肠、鹅肠、鸭胗、牛蹄筋、猪蹄筋、牛百叶、猪皮、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉中的一种为主要原料,经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、油炸或不油炸（大豆油）、冷却或不冷却、涨发[碳酸氢钠、氢氧化钠或木瓜蛋白酶（来源于木瓜）水溶液浸泡]、沥干、再清洗、包装、加工而成的非即食水发畜禽副产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 毛肚、羊肚、牛蹄筋、猪蹄筋、牛百叶、猪皮、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鸭肠、鹅肠、鸭胗应符合 GB 16869 和 GB2707 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 木瓜蛋白酶应符合 GB1886.174 的规定。

2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB2716 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	具有本产品固有的性状	从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本产品固有的色泽	
气味	具有本产品固有的气味	
滋味	具有本产品固有的滋味	
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	
固形物, %	≥	55	GB/T 10786
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

#### 3 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。

## 编制说明

本标准适用于以毛肚、羊肚、鸭肠、鹅肠、鸭胗、牛蹄筋、猪蹄筋、牛百叶、猪皮、牛鞭花、牛黄喉、猪黄喉中的一种为主要原料,经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、油炸或不油炸（大豆油）、冷却或不冷却、涨发[碳酸氢钠、氢氧化钠或木瓜蛋白酶（来源于木瓜）水溶液浸泡]、沥干、再清洗、包装、加工而成的非即食水发畜禽副产品。

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。

河南省浦丰食品有限公司