



410591S-2019



河南圣轩食品有限公司企业标准

Q/HSXS 0001S-2019

火锅食材 预制畜禽副产品

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

河南圣轩食品有限公司 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。

本标准由河南圣轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王峰。

本标准自发布之日起替代 Q/HSXS 0001S-2018（备案号：413601S-2018）。

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、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜、干制、盐渍或冷冻的畜副产品（牛大肚、牛毛肚、牛百叶、牛黄喉、牛板筋、牛鞭、牛蹄筋、羊毛肚）、禽副产品（鸡肠、鸡爪、鸭肠、鸭掌、鹅肠、鹅掌）中的一种为原料，经整理、清洗、浸泡、煮制或不煮制、沥干或使用碳酸钠或碳酸氢钠经碱发（泡或煮）、添加木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 *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*】进行酶解（或不酶解）、漂洗、使用复合磷酸盐保水剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡、胀发（胀发过程中使用的氢氧化钠、盐酸、柠檬酸均为加工助剂）、分割、速冻、包装而成的火锅食材预制畜禽副产品。

2 术语和定义

2.1 胀发

使用碳酸钠或碳酸氢钠经碱发（泡或煮）、添加木瓜蛋白酶（木瓜 *Carica papaya*）、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*】进行酶解（或不酶解）、漂洗、使用复合磷酸盐保水剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡工艺使畜禽副产品吸收水分膨大的加工过程。胀发过程中使用的氢氧化钠、盐酸、柠檬酸均为加工助剂。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜、冷冻畜副产品（牛大肚、牛毛肚、牛百叶、牛黄喉、牛板筋、牛鞭、牛蹄筋、羊毛肚）

应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 禽副产品（鸡肠、鸡爪、鸭肠、鸭掌、鹅肠、鹅掌）

应符合 GB 2707 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 盐酸

应符合 GB 1886.9 的规定。

3.1.6 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.7 木瓜蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.8 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.9 六偏磷酸钠

应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.10 焦磷酸钠

应符合 GB 25557 的规定。

3.1.11 三聚磷酸钠

应符合 GB 25566 的规定。

3.1.12 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.1.13 干制、盐渍畜副产品（牛大肚、牛毛肚、牛百叶、牛黄喉、牛板筋、牛鞭、牛蹄筋、羊毛肚）

应清洁干净、无腐烂、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告的规定。

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	具有本品应有的性状、组织致密有弹性、无腐碎	把样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后把样品四分切开，观察其组织形态，最后把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气、滋味，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, g/100g	≥ 60	GB/T 10786
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
注：*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应符合 JJF1070 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 其他要求

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，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

4 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以新鲜、干制、盐渍或冷冻的畜副产品（牛大肚、牛毛肚、牛百叶、牛黄喉、牛板筋、牛鞭、牛蹄筋、羊毛肚）、禽副产品（鸡肠、鸡爪、鸭肠、鸭掌、鹅肠、鹅掌）中的一种为原料，经整理、清洗、浸泡、煮制或不煮制、沥干或使用碳酸钠或碳酸氢钠经碱发（泡或煮）、添加木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 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】进行酶解（或不酶解）、漂洗、使用复合磷酸盐保水剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）浸泡、胀发（胀发过程中使用的氢氧化钠、盐酸、柠檬酸均为加工助剂）、分割、速冻、包装而成的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，参考 SB/T 10482《预制肉类食品质量安全要求》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求制定了本企业标准，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。

河南圣轩食品有限公司

QB