



410872S-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

2019-04-22 发布

2019-04-22 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-2019（备案号：413601S-2019）。

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、牛金钱肚、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、沥干或使用碳酸钠或碳酸氢钠经碱发、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、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、内包装、冷冻、外包装而成的非即食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、牛金钱肚、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 的规定。

## 3.1.13 干制、盐渍畜副产品（牛大肚、牛毛肚、牛百叶、牛金钱肚、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。

## 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、牛金钱肚、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、沥干或使用碳酸钠或碳酸氢钠经碱发、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、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、内包装、冷冻、外包装而成的非即食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