



410596S-2026



郑州福佳诚食品加工有限公司企业标准

Q/ZFJC 0001S-2026

预制畜、禽副产品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

郑州福佳诚食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由郑州福佳诚食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏建卫。

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分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜禽副产品（牛毛肚、牛百叶、牛皱胃、牛心管、牛大肠、牛小肠、牛大肚、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、猪心管、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪肝、猪心、猪肺、猪腰、猪舌、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪肠、羊肚、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭胗、鸭喉管、鸡心、鸡胗、鸡翅、鸡翅尖、鸡爪、鸡肝、鸡舌、鸡肠、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗或不清洗、煮制（未熟制）或不煮制，加入或不加入食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、香辛料、高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种，胀发或不胀发[碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，酶解或不酶解（酶制剂），浸泡或不浸泡[保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种）]、冷却（煮制产品冷却）或不冷却、分割（分选）、串制或不串制、内包装、冷藏或冷冻、包装加工而成的非即食预制畜禽副产品。

根据副产品种类不同可分为不同产品；或按贮存温度分为冷藏品或冷冻品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 干制畜禽副产品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 31650、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 盐渍畜禽副产品应符合 SB/T 10379 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.6 大葱、花椒、生姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.10 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.16 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 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，组织致密有弹性	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，自然光下检查性状、色泽；嗅其气味，检查有无外来杂质。冷冻品须先经自然解冻后进行检验。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
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
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	≤ 0.5 (肝脏制品) 1.0 (肾脏制品) 0.1 (其它产品)	GB 5009.15
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3 (内脏制品) 0.5 (内脏制品除外)	GB 5009.12
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a 仅适用于使用该添加剂的产品；		
*铬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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制或盐渍的畜禽副产品（牛毛肚、牛百叶、牛皱胃、牛心管、牛大肠、牛小肠、牛大肚、金钱肚、牛小肚、牛散袋、牛心、牛肺、牛板筋、牛蹄筋、牛筋、牛肝、牛舌、牛食道管、牛肺气管、猪心管、猪肚、猪大肠、猪小肠、猪肝、猪心、猪肺、猪腰、猪舌、猪天梯、猪沙肝、猪横膈膜、猪喉头、猪食道管、猪肺气管、猪肠、羊肚、羊百叶、羊肠、羊心、羊肝、羊肺、羊腰、鸭肠、鸭板肠、鸭食带、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭天梯、鸭舌、鸭翅、鸭胗、鸭喉管、鸡心、鸡胗、鸡翅、鸡翅尖、鸡爪、鸡肝、鸡舌、鸡肠、鹅肠、鹅肝、鹅心、鹅翅、鹅掌）中的一种为原料，经解冻或不解冻、整理、清洗或不清洗、煮制（未熟制）或不煮制，加入或不加入食用盐、大葱、生姜、辣椒、白砂糖、香辛料、高粱红、甜菜红、氯化钾、柠檬酸钠中的一种或几种，胀发或不胀发[碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种]，酶解或不酶解（酶制剂），浸泡或不浸泡[保水剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种）]、冷却（煮制产品冷却）或不冷却、分割（分选）、串制或不串制、内包装、冷藏或冷冻、包装加工而成的非即食预制畜禽副产品。

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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

郑州福佳诚食品加工有限公司

QB