



410697S-2018



潢川县德润种植专业合作社企业标准

Q/HDH 0001S-2018

火锅用畜禽肉制品

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

潢川县德润种植专业合作社 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。

本标准由潢川县德润种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：朱保林、张少梅、李保国、石吕杰、陶学思。

H N

Q B

火锅用畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了火锅用畜禽肉制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以毛肚、羊肚、金钱肚、鸭肠、鹅肠、鸭胗、牛百叶、黄喉中的一种为主要原料，经整理、清理、定型、加入适量生活饮用水、碳酸氢钠或木瓜蛋白酶（来源于木瓜）浸泡、沥干、再清洗、沥干后加入生活饮用水、加入或不加入（柠檬酸、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）包装、加工而成的火锅用畜禽肉制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 毛肚、羊肚、金钱肚、牛百叶、黄喉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸭肠、鹅肠、鸭胗应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 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	试验方法
色 泽	具有本品固有的色泽	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽；嗅其气味，然后用餐刀按四分法切开，观察其组织形态，检查有无外来杂质，其结果应符合表 1 的规定。
气 味	应有本品固有的气味、无异味	
组织形状	组织致密有弹性，无腐碎、无表皮脱落	
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	试验方法
固化物，% \geq	55	GB/T 10786
挥发性盐基氮，mg/100g \leq	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
^a 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

注： a) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量指标应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12694《肉类加工厂卫生规范》的规定。

2.6 其他要求

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，兽药残留应符合国家相关规定要求。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、固化物。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、金钱肚、鸭肠、鹅肠、鸭胗、牛百叶、黄喉中的一种为主要原料，经整理、清理、定型、加入适量生活饮用水、碳酸氢钠或木瓜蛋白酶（来源于木瓜）浸泡、沥干、再清洗、沥干后加入生活饮用水、加入或不加入（柠檬酸、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）包装、加工而成的火锅用畜禽肉制品。

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》及 NY/T2073《调理肉制品加工技术规范》的有关规定，参照 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》等标准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。

潢川县德润种植专业合作社

H N
Q B