



411476S-2026



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0005S-2026

# 冷藏预制畜禽副产品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

河南沅瑞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南沅瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙森伟、赵辉、王建忠、张磊。

H N

Q B

# 冷藏预制畜禽副产品

## 1 范围

本标准规定了冷藏预制畜禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽可食用副产品（鸭肠、羊肚、牛肚）中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经修整、清洗、煮制（加入碳酸钠）、添加（木瓜蛋白酶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠中的一种或多种）滚揉、浸泡、涨发、分割、沥干、冷却、包装加工而成的非即食冷藏预制畜禽副产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽可食用副产品（鸭肠、羊肚、牛肚）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5479 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
组织状态	组织致密有弹性，无腐烂	取适量样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 0.1	GB 5009.15
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.5	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（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铬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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31661 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；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 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）畜禽可食用副产品（鸭肠、羊肚、牛肚）中的一种为原料，冷冻产品需解冻，经修整、清洗、煮制（加入碳酸钠）、添加（木瓜蛋白酶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠中的一种或多种）滚揉、浸泡、涨发、分割、沥干、冷却、包装加工而成的非即食冷藏预制畜禽副产品。

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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

河南沅瑞食品有限公司

Q B