

ICS 67.120.10

CCS X22

# 团 体 标 准

T/CGCC XXX—XXXX

## 涨发畜禽副产品

Rehydrated livestock and poultry by-products

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国商业联合会

发布

中国标准出版社

出版

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 涨发畜禽副产品

## 1 范围

本文件规定了涨发畜禽副产品的技术要求、检验规则、标签和标志、贮存和运输，描述了检验方法。本文件适用于涨发畜禽副产品的生产、贮存和运输。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图标志  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂  
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
SC/T 3025 水产品中甲醛的测定  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **畜禽副产品 livestock and poultry by-products**

畜禽经屠宰加工后，所得的牛百叶（毛肚、千层肚等）、牛肚、牛心管（牛黄喉），猪心管，鸭、鹅肠，鸡爪、翅，鸭掌、翅等可食用产品。

### 3.2

**涨发 rehydration****胀发**

利用物理、化学、生化等方法使畜禽副产品的形状、成分和感官品质恢复和改善的过程。

**3.3****涨发畜禽副产品 rehydrated livestock and poultry by-products**

以鲜（冻）、干制、盐渍的可食用畜禽副产品为原料，经涨发、煮制或不煮制、漂洗、整理等工艺预处理，添加或不添加辅料，作为进一步加工或烹制的非即食产品。

**4 技术要求****4.1 原辅料要求**

4.1.1 原料验收时应向供应商索取动物检验检疫合格证明。对于进口的产品，应索取入境货物相关证明文件，并对合格的原料产品进行接收。

4.1.2 鲜、冻产品应符合各产品类型的相关标准的规定。

4.1.3 应向供应商索取辅料的检验报告，并对合格的辅料进行接收。

4.1.4 辅料应符合相关标准的规定。

**4.2 相关产品要求**

4.2.1 原料处理中使用的洗涤剂 and 消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

4.2.2 冷冻产品的内包装应采用耐低温的材料。

4.2.3 需要带有内包装完成加热处理的制品，内包装应采用耐热材料，并符合相关安全卫生要求。

**4.3 感官要求**

应符合表 1 的规定。

**表 1 感官要求**

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态/性状	具有不同副产品各自固有形态
气味	具有不同副产品各自固有气味，无异味和异臭
杂质*	无肉眼可见外来杂质，牛百叶和鸭肠等中容许不可抗拒的内源性杂质等的存在。
*牛百叶中牛毛发出现率 $\leq$ 2根/吨产品，鸭肠中瘤状黑点出现率 $\leq$ 2点/kg产品。	

**4.4 理化指标**

应符合表 2 的规定。

**表 2 理化指标**

项 目	指 标
涨发率 <sup>a</sup> (%) ≤	120
固形物含量 <sup>b</sup> ≥	95% (冷藏产品) 90% (冷冻产品 30 天) 80% (冷冻产品 60 天)
过氧化值 (以脂肪计) / (mg/100g) ≤	0.25
甲醛/ (mg/kg)	不得检出
pH <sup>c</sup> ≤	10.5
<sup>a</sup> 仅限于牛百叶, 鸡、鸭爪等鲜态原料涨发; <sup>b</sup> 仅限于标签中标识了固形物含量的产品; <sup>c</sup> 仅限于碱发产品。	

#### 4.5 卫生指标

污染物、真菌毒素、农药残留、兽药残留、食品添加剂等限量应符合相关国家标准的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

取适量样品于干净白色瓷盘中, 在充足的自然光下, 目测其色泽、组织形态/性状、杂质。根据食用方法嗅闻和品尝, 检查其气味、口感、柔韧度等。

#### 5.2 涨发率

按式 (1) 计算涨发率。

$$Y = n_1 / n_2 \times 100\% \dots \dots \dots (1)$$

式中: Y——涨发率 (%) ;

$n_2$ ——产品涨发后不挤压自然沥干 2 min 后的质量 (g) ;

$n_1$ ——产品涨发前质量 (g) 。

#### 5.3 固形物

倾出内容物置于预先称重的圆筛 (直径 200 mm, 不锈钢织成, 其直径为 0.5 mm, 孔眼为 0.85 mm×0.85 mm) 上, 适当倾斜筛子, 不挤压自然沥干 2 min 后, 将圆筛和沥干物一并称重。按式 (2) 中计算固形物的含量。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \times 100 \dots \dots \dots (2)$$

式中: X——固形物含量 (g/100g) ;

$m_1$ ——产品沥干后加圆筛的质量 (g) ;

$m_2$ ——圆 筛质量 (g) ;

$m$ ——产品标明净含量 (g) 。

#### 5.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 5.5 甲醛

按 SC/T 3025 规定的方法测定。

#### 5.6 pH

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

#### 5.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 5.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.10 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

#### 5.11 净含量

预包装产品净含量要求见按照《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 5.12 食品添加剂

不得使用防腐剂，其他食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6. 检验规则

应符合 GB 14881 中检验的规定。

#### 6.1 出厂检验

产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。

#### 6.2 型式检验

6.2.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

a) 产品定型时；

b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.2.2 型式检验项目包含本文件规定的全部项目。

### 6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

6.3.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 7 标签和标志

### 7.1 标签

预包装食品应符合 GB 7718 的相关规定，并注明产品按食用方式分类的类别，以及非即食等提示信息 and 烹调方法等内容。

### 7.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

## 8 贮存和运输

### 8.1 一般要求

应符合 GB 14881、GB 31621 的相关规定。

### 8.2 贮存

8.2.1 冷藏类产品需在 0℃~4℃ 的冷藏库贮存，冷冻类产品应在-18℃ 及以下的冷冻库贮存。冷库温度波动幅度应控制在 2℃ 以内。

8.2.2 应按照产品类别将贮存的产品分区堆垛码放，堆垛应与墙壁、地面保持适当距离。产品堆放高度应保证纸箱受压不变形，层数适宜。产品码垛方式应不影响制冷空气循环。

8.2.3 同一贮存库内不得存放可能造成相互污染或串味的产品。

### 8.3 运输

8.3.1 运输冷藏类产品的车厢温度应控制在 0℃~4℃ 范围，运输冷冻类产品的车厢温度应控制在-18℃ 及以下。装卸货及运输期间食品温度升高幅度不超过 3℃。

8.3.2 运输过程中应对车厢内温度进行监测，监测装置应定期校准。当运输设备的车厢内温度超出设定范围，应立即采取纠偏行动，并如实记录超温的范围和时间。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
-