

中华人民共和国农业行业标准

NY 5268—2004

无公害食品 毛肚

2004-01-07 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、北京国农工贸发展中心。

本标准主要起草人：刘素英、侯东军、尤华、刘勇军、李艳华、王慧云、蔡英华。

无公害食品 毛肚

1 范围

本标准规定了无公害毛肚（牛、羊）的生产技术要求、检验方法、标志、包装、贮存及运输。
本标准适用于新鲜毛肚、干毛肚、盐渍毛肚、冷冻毛肚和胀发毛肚。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可以使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 9695.5 肉与肉制品 pH 值的检测方法
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- NY 5028 无公害食品 畜禽产品加工用水水质
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉
- NY 5125 无公害食品 肉牛饲养兽药使用准则
- NY 5126 无公害食品 肉牛饲养兽医防疫准则
- NY/T 5127 无公害食品 肉牛饲养饲料使用准则
- NY/T 5128 无公害食品 肉牛饲养管理准则
- NY 5148 无公害食品 肉羊饲养兽药使用准则
- NY 5149 无公害食品 肉羊饲养兽医防疫准则
- NY 5150 无公害食品 肉羊饲养饲料使用准则
- NY/T 5151 无公害食品 肉羊饲养管理准则
- NY 5172—2002 食品中甲醛的检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

鲜毛肚 fresh ruminant forestomach

以屠宰牛、羊的新鲜胃为原料，经整理，清洗加工后制成的毛肚。

3.2

干毛肚 dry ruminant forestomach

将鲜毛肚去掉部分水分制成的毛肚。

3.3

盐渍毛肚 salted ruminant forestomach

在新鲜毛肚中加入一定比例的食用盐经盐渍后制成的毛肚。

3.4

胀发毛肚 puffy ruminant forestomach

通过清洗、浸泡等工艺将鲜毛肚、干毛肚、盐渍毛肚或冷冻毛肚泡发后制成的毛肚。

3.5

冷冻毛肚 frozen ruminant forestomach

在-35℃以下环境中，使中心温度在12h内达到-15℃以下制成的毛肚。

3.6

肉眼可见异物 visible foreign matter

有碍人食用的杂物或污染物，如粪便、塑料、金属及残留饲料等。

4 技术要求

4.1 原料

屠宰前的牛羊应来自非疫区，牛羊分别按照 NY 5125、NY 5126、NY/T 5127、NY 5128 和 NY 5148、NY 5149、NY 5150、NY/T 5151 要求进行饲养，并检验、检疫，取得合格证明。屠宰时，应按 GB 18393 的要求，经法定机构检疫、检验，取得动物产品检疫合格证明。屠宰加工企业的卫生要求应按 GB 12694 的规定执行，加工用水符合 NY 5028 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有毛肚的固有色泽
组织状态	致密有弹性，不腐碎，不僵硬
气味	气味正常，无异味，无腐臭味
肉眼可见异物	不得检出
注：本表中“组织状态”对冷冻毛肚不做要求。	

4.3 理化要求

理化要求应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
pH	≤9.5
甲醛, mg/kg	不得检出
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15
苯甲酸, g/kg	≤2
山梨酸, g/kg	≤0.50
铅, mg/kg	≤0.50
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤0.05
砷, mg/kg	≤0.50
土霉素, mg/kg	≤0.10
磺胺类 (以磺胺类总量计), mg/kg	≤0.10

4.4 微生物指标

微生物要求应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 1.0 × 10 ⁶
大肠菌群, MPN/100g	≤1.0 × 10 ⁴
沙门氏菌	不得检出

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽: 目测。

5.1.2 组织状态: 手触, 目测。

5.1.3 气味: 嗅觉检验。

5.1.4 肉眼可见异物: 目测。

5.2 理化检验

5.2.1 pH

按 GB/T 9695.5 规定方法测定。

5.2.2 甲醛

按 NT 5172-2002 中附录 A 规定方法测定。

5.2.3 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定方法测定。

5.2.4 山梨酸、苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定方法测定。

5.2.5 铅

NY 5268—2004

按 GB/T 5009.12 规定方法测定。

5.2.6 汞

按 GB/T 5009.17 规定方法测定。

5.2.7 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

5.2.8 土霉素

按 NY 5029—2001 中附录 C 规定方法测定。

5.2.9 磺胺类

按 NY 5029—2001 中附录 E 规定方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定方法检验。

6 抽样检验规则

按附录 A 中的规定执行。

7 判定规则

7.1 产品的感官指标为缺陷项，理化指标和微生物指标为关键项，经产品检验缺陷项两项或关键项一项不合格，判该产品为不合格产品。

7.2 受检样品的缺陷项目检验不合格时，允许按本标准 7.1 的规定重新加倍抽取样品进行复检，以复检结果为最终检验结果。

8 标志、包装、贮存、运输

8.1 标志

内包装（销售包装）标志应符合 GB 7718 的规定；外包装标志应符合 GB 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合相应的国家食品卫生标准。

8.3 贮存

产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。新鲜毛肚、胀发毛肚在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 下保鲜贮存；冷冻毛肚在 -18°C 以下贮存，库温最高温度不得超过 -15°C ；干毛肚和盐渍毛肚在常温下贮存。

8.4 运输

产品运输时应使用符合卫生要求的运输工具，不应与有毒、有害、有气味的物品混放。

附 录 A
(规范性附录)
无公害食品毛肚的抽样检验规则

A.1 抽样方法

A.1.1 批次：由同一班次同一生产线生产的产品为同一批次。

A.1.2 抽样：抽样按 GB/T 9695.19 规定执行。

A.2 检验类型

A.2.1 出厂检验：每批产品出厂前，均应取得法定机构的动物产品检疫合格证明，生产企业均应进行出厂检验，出厂检验内容包括包装、标签、标志、净含量、感官指标等方面的检验，经检验合格并附合格证的产品方可出厂。

A.2.2 型式检验：型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部技术要求进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 申请使用无公害食品标志时；
 - b) 正式生产后，原料、生产环境有较大变化，可能影响产品质量时；
 - c) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验要求时；
 - d) 有关各方对产品质量有争议需仲裁时；
 - e) 市场准入时。
-