

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1766—2024

鲜毛肚加工技术规范

2024-12-17 发布

2025-03-17 实施

重庆市市场监督管理局 发 布



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。

本文件由重庆市巴南区农业农村委员会提出。

本文件由重庆市农业农村委员会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市巴南区农业农村委员会、重庆市畜牧技术推广总站、重庆市巴南区动物疫病预防控制中心、重庆市巴南区农产品质量安全中心、重庆市畜牧业协会、重庆三峡学院、重庆市农产品加工业协会、重庆市火锅产业协会、重庆市动物疫病预防控制中心、重庆市农业学校、重庆市合川区畜牧站、丰都县畜牧技术服务推广中心、彭水苗族土家族自治县动物疫病预防控制中心、彭水苗族土家族自治县畜牧发展中心、重庆市江津区农业农村委员会、忠县动物卫生监督所、城口县农业综合行政执法支队、奉节县农业综合行政执法支队、重庆莎公主食品有限公司、重庆翔翔食品加工有限公司、重庆德庄农产品开发有限公司。

本文件主要起草人：左川、尹权为、吴梅、邵东东、张春兰、徐斌、车嘉陵、杨艳、何琴、张科、朱燕、曾令涛、董春霞、肖颖、蒋勇、潘晓、周丽萍、石海桥、邓小龙、王天波、周德伟、刘俊玮、刘兴玲、邓维亮、肖国生、田友明、胡兰银、袁昌定、邓爱龙、陈国华、甘业、周亚、李乾惠、李德建、李俊。



鲜毛肚加工技术规范

1 范围

本文件规定了鲜毛肚加工的基本要求、加工流程、储存、档案管理的要求。
本文件适用于鲜毛肚的加工。

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 1355 小麦粉
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜毛肚 fresh beef omasum

以牛的新鲜瓣胃为原料，经预处理、清洗、修整与分切等加工过程制成，离体至食用的时间超过 20 h 的毛肚。

4 基本要求

- 4.1 供体牛应检疫合格，兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。
- 4.2 面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.4 水质应符合 GB 5749 的规定。
- 4.5 加工过程应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

5 加工流程

5.1 原料选择

新鲜、完整的瓣胃。

5.2 预处理

切开瓣胃，翻出叶面，去掉内容物。

5.3 清洗

5.3.1 用 25 ℃ 以下的清水冲洗、漂洗，清除叶面杂物。

5.3.2 用食用盐、面粉均匀涂抹叶面，轻度揉搓，放置 2 min ~ 3 min 后用常温清水清洗。

5.4 修整与分切

去掉油脂和其他异物，剥离叶片、底板，切割并清洗。

6 储存

6.1 应在 0 ℃ ~ 5 ℃ 冷藏储存并符合 GB/T 29372 的规定。

6.2 冷藏保存期不超过 5 d。

7 档案管理

7.1 包括但不限于牛屠宰时间、产地（屠宰场）、规格、数量和去向记录。

7.2 档案保存时间应不少于 2 年。