



411574S-2017



河南米歌食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2017

固始鹅块

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

河南米歌食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南米歌食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈玉平。

H N

Q B

固始鹅块

1 范围

本标准规定了固始鹅块的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻固始白鹅为原料，经清洗、加水炖制、冷却、剁块、包装、速冻而成的固始鹅块。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻固始白鹅应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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

指标	要求	检验方法
性状	块状	取样品一份，置于洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有固始鹅肉的正常色泽	
气味、滋味	具有固始鹅肉的气、滋味，鲜香，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
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)	检验方法

	N	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固始鹅块是以鲜、冻固始白鹅为原料，经清洗、加水炖制、冷却、剁块、包装、速冻而成的。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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

HN

河南米歌食品有限公司
2017年06月07日

QB