



411800S-2017



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0001S-2017

卤猪蹄罐头

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 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。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、赵雪飞。

H N

Q B

卤猪蹄罐头

1 范围

本标准规定了卤猪蹄罐头的要求、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、冻猪蹄为原料，解冻（限冻猪蹄）、清洗、修整、清洗，辅以食用盐、味精、白砂糖、八角、肉桂、甘草、草果、丁香、高良姜、陈皮、罗汉果、葱（经拣选、去皮、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、去皮、切片）、酱油、料酒混合卤制，浸泡，分装、高温灭菌、包装加工而成的卤猪蹄罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜、冻猪蹄应符合GB 2707的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.6 丁香应符合GB/T 22300的规定。

2.1.7 肉桂、甘草、草果、高良姜、陈皮、罗汉果应符合的《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.8 姜应符合NY/T 1073的规定。

2.1.9 葱应符合NY/T 1081和NY/T 744的规定。

2.1.10 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.11 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.12 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

项 目	要 求	检验方法
性 状	猪蹄原状	将样品1袋置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、杂质、色泽
色 泽	呈酱红色	

气 味	具有卤猪蹄罐头和佐料应有的气味，无异味	；嗅其气味，品其滋味。
滋 味	具有卤猪蹄罐头和佐料应有的滋味	
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
氯化钠（以NaCl计），%	≤ 2.5	GB 5009.44
固形物，%	≥ 60	GB/T 10786
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）*，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注：* 指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的规定，检测方法按GB 4789.26的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8950的规定。

2.7 其它要求

污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、氯化钠、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

卤猪蹄罐头是以鲜、冻猪蹄为原料，解冻（限冻猪蹄）、清洗、修整、清洗，辅以食用盐、味精、白砂糖、八角、肉桂、甘草、草果、丁香、高良姜、陈皮、罗汉果、葱（经拣选、去皮、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、去皮、切片）、酱油、料酒混合卤制，浸泡，分装、高温灭菌、装箱、入库工艺制成。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》有关规定，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司

2017年07月11日