



413249S-2018



新乡市鑫瑞食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2018

鸡汁素肠

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

新乡市鑫瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市鑫瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈波，宋志斌。

H N

Q B

鸡汁素肠

1 范围

本标准规定了鸡汁素肠的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以湿面筋为原料，经成型，加生活饮用水煮制，辅以鸡肉汁[以鲜(冻)鸡肉、花椒、八角、小茴香、白芷、辣椒、香叶、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、大豆油、酱油(含焦糖色)为原料，加生活饮用水熬煮，过滤]，灌装，杀菌，包装而成的即食鸡汁素肠。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水(生产用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 鲜[冻]鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 花椒、八角、小茴香、辣椒、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

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
色泽	具有本品固有色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	固液混合且分离状态	
气、滋味	具有本品特有气、滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
固形物, %	≥	40	GB/T 10786
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	5.0	GB 5009.44

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、食用盐、微生物指标（商业无菌）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿面筋为原料，经成型，加生活饮用水煮制，辅以鸡肉汁[以鲜(冻)鸡肉、花椒、八角、小茴香、白芷、辣椒、香叶、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、大豆油、酱油(含焦糖色)为原料，加生活饮用水熬煮，过滤]，灌装，杀菌，包装而成的即食鸡汁素肠。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 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了鸡汁素肠的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市瑞信食品有限公司

QHNB