



413281S-2018



周口金旺食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0002S-2018

泡椒风味肉制品

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

周口金旺食品有限公司 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。

本标准由周口金旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李珍珍、刘海涛、张中州。

H N

Q B

泡椒风味肉制品

1 范围

本标准规定了泡椒风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌、猪皮中的多种为主要原料，经修整、分割处理或不分割处理、煮制，添加泡椒（含山梨酸钾）、食用盐、鸡粉调味粉、白砂糖、谷氨酸钠、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、香辛料（八角、胡椒、花椒）中的多种，经泡制、包装加工而成的泡椒风味肉制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌、猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鸡粉调味粉应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.11 香辛料（八角、胡椒、花椒）应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来杂质	水漱口，品其滋味。
----	-------------	-----------

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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌、猪皮中的多种为主要原料，经修整、分割处理或不分割处理、煮制，添加泡椒（含山梨酸钾）、食用盐、鸡粉调味粉、白砂糖、谷氨酸钠、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、香辛料（八角、胡椒、花椒）中的多种，经泡制、包装加工而成的泡椒风味肉制品。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了泡椒风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口金旺食品有限公司

QB