



410163S-2018



卫辉市瑞信食品有限公司企业标准

Q/WRS 0001S-2018

---

# 鸡汁素肠罐头(面筋制品)

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

---

卫辉市瑞信食品有限公司 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。

本标准由卫辉市瑞信食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张士永 张金宝。

H N

Q B

# 鸡汁素肠罐头（面筋制品）

## 1 范围

本标准规定了鸡汁素肠罐头（面筋制品）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以湿面筋为原料，经生活饮用水煮，切断，辅以鸡肉汁（以鲜[冻]鸡肉、花椒、八角、小茴香、白芷、辣椒、陈皮、香叶（月桂叶）、桂皮、豆蔻、良姜、食用盐、大豆油、酱油、白砂糖、味精为原料，加生活饮用水熬煮，过滤）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡膏香精、肉味香精、咸味液体香精），罐装，密封，高温灭菌，包装而成的即食鸡汁素肠罐头（面筋制品）。

## 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、白芷、辣椒、陈皮、香叶（月桂叶）、桂皮、豆蔻、良姜应符合 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 食用香精（鸡膏香精、肉味香精、咸味液体香精）应符合 GB 30616 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	检测方法
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，品其中面筋滋味。
性状	固液混合状态	
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	检测方法
固形物, %	$\geq$ 40	GB/T 10786
铅*(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
食用盐, %	$\leq$ 5.0	GB 5009.44
注 1: *指标严于国家标准 GB 276。		

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定。检测方法依据 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要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

#### 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。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、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，经生活饮用水煮，切断，辅以鸡肉汁（以鲜[冻]鸡肉、花椒、八角、小茴香、白芷、辣椒、陈皮、香叶（月桂叶）、桂皮、豆蔻、良姜、食用盐、大豆油、酱油、白糖、味精为原料，加生活饮用水熬煮，过滤）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡膏香精、肉味香精、咸味液体香精），罐装，密封，高温灭菌，包装而成的即食鸡汁素肠罐头（面筋制品）。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 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罐头（面筋制品）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市瑞信食品有限公司

Q B