

1.1.1.1.1.3



411252S-2018



焦作市恒家福食品有限公司企业标准

Q/JHS 0003S-2018

速冻调理鸭肉制品

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

焦作市恒家福食品有限公司 发布

前 言

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。

本标准由焦作市恒家福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任玉生。

H N

Q B

速冻调理鸭肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理鸭肉制品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以鲜冻鸭肉为原料经解冻、清洗，加入羊油、生产用水、食用盐进行混合、分拣、滚揉、打卷、速冻加工制成的速冻调理鸭肉制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜冻鸭肉应符合GB 2707的规定。

2.1.2 羊油应符合GB 10146的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461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	从样品中取1份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	10	GB 5009.44
*铅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	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定、兽药残留限量应符合国家相关标准规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜冻鸭肉为原料经解冻、清洗，加入羊油、生产用水、食用盐进行混合、分拣、滚揉、打卷、速冻加工制成的速冻调理鸭肉制品。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 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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

焦作市恒家福食品有限公司

Q B