



411717S-2018



洛阳味港食品有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2018

冷冻预制调理禽肉制品

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

洛阳味港食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳味港食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞良。

H N

Q B

冷冻预制调理禽肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理禽肉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）（鸡胸肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、鸡肠、鸡心、鸡胗）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒、八角、胡椒、香叶、辣椒、肉桂）、味精、辣椒红、碳酸钠、食品用香精（增香剂）中的几种，经腌制、穿串或不穿串、包装、冷冻、外包装加工而成的冷冻预制调理禽肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）（鸡胸肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、鸡肠、鸡心、鸡胗）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 香辛料粉（花椒、八角、胡椒、香叶、辣椒、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 食品用香精（增香剂）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，所取样品经熟制后，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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

冷冻预制调理禽肉制品是以鲜（冻）（鸡胸肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、鸡肠、鸡心、鸡胗）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒、八角、胡椒、香叶、辣椒、肉桂）、味精、辣椒红、碳酸钠、食品用香精（增香剂）中的几种，经腌制、穿串或不穿串、包装、冷冻、外包装加工而成。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》的有关规定，参照 SB/T 10379 《速冻调制食品》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

洛阳味港食品有限公司

Q B