



411993S-2018



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2018

泡椒凤爪（翅）

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

河南九豫全食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：戴敬举。

H N

Q B

泡椒凤爪（翅）

1 范围

本标准规定了泡椒凤爪（翅）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）鸡爪（翅）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整，加生活饮用水煮制，添加泡椒水[生活饮用水、泡椒、八角、小茴香、丁香、山奈、香叶、花椒、胡椒粉、老姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡肉香精、辣椒油、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、料酒、柠檬酸、冰醋酸、乳酸、添加或不添加防腐剂（山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）]泡制，辅以或不辅以泡椒包装加工而成的泡椒凤爪（翅）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 以鲜（冻）鸡爪（翅）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 泡椒、八角、小茴香、丁香、山奈、香叶、花椒、胡椒粉、老姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察
色 泽	具有本品应具有色泽	

气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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	检测方法	
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	1.0	GB/T 12456
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
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝铵，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.17	GB 5009.121

注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；
注 2：a 指标仅适于添加防腐剂的产品；
注 3：同一功能的食品添加剂(防腐剂)混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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				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	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌/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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

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有关规定和公告。

3 检验

3.1 出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量，含防腐剂型真空包装产品增加菌落总数、大肠菌群的检验。

3.2 定期检验：不含防腐剂预包装产品菌落总数及大肠菌群检验应不少于每 10 天一次，进行定期监控。

型式检验按国家有关规定执行。

H T N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡爪（翅）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整，加生活饮用水煮制，添加泡椒水[生活饮用水、泡椒、八角、小茴香、丁香、山奈、香叶、花椒、胡椒粉、老姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡肉香精、辣椒油、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、料酒、柠檬酸、冰醋酸、乳酸、添加或不添加防腐剂（山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）]泡制，辅以或不辅以泡椒包装加工而成的泡椒凤爪（翅）。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，参考 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准规定了泡椒凤爪（翅）的分类、要求、试验方法、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。

河南九豫全食品有限公司

QB