



412299S-2018



信阳市福安清真冷藏食品有限责任公司企业标准

Q/XFS 0001S-2018

---

# 预制调理肉制品

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

---

信阳市福安清真冷藏食品有限责任公司 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。

本标准由信阳市福安清真冷藏食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：曾福安。

H N

Q B

# 预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸭爪、鸡爪、凤爪中的一种为主要原料，经解冻、清洗、去骨、盐水（食用盐加水）浸泡、内包装、冷冻、外包装制成的非即食性预制调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭爪、鸡爪、凤爪应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 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	试验方法
性状	具有本品固有的性状	从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的滋气味、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
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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N - 二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 第二法
注: 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。					
<sup>a</sup> 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 的规定。

## 2.7 其它要求

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有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以鸭爪、鸡爪、凤爪中的一种为主要原料，经解冻、清洗、去骨、盐水（食用盐加水）浸泡、内包装、冷冻、外包装制成的非即食性预制调理肉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

信阳市福安清真冷藏食品有限责任公司

Q B