



412939S-2018



周口千娇食品有限公司企业标准

Q/ZQS 0001S-2018

泡椒风味肉制品

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

周口千娇食品有限公司 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。

本标准由周口千娇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵标。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZQS 0001S-2016（备案号 410334S-2016，备案日期为 2016-03-14）。

H N

Q B

泡椒风味肉制品

1 范围

本标准规定了泡椒风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌、猪皮为主要原料，鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌经修整、分割处理、煮制，添加泡椒、食用盐、鸡粉、白砂糖、谷氨酸钠、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、香辛料（八角、胡椒、花椒）泡制、包装制成的泡椒风味肉制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌应符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定及公告的规定。
- 2.1.2 猪皮应符合 GB 2762 和国家兽药残留限量的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 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	检验方法
性状	泡椒凤爪	条状、块状
	泡椒鸡翅	条状
	泡椒蹠骨	椭圆形
	泡椒鸡肚	椭圆形
	泡椒鸭掌	条状
	泡椒水晶皮	条状
色泽	淡黄色	从样品中取出适量，倒入一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有泡椒应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
总砷,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.0	GB/T 12456
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.0375	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方法 ^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 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
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。					
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

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

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

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌、猪皮为主要原料，鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚、鸭掌经修整、分割处理、煮制，添加泡椒、食用盐、鸡粉、白砂糖、谷氨酸钠、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、香辛料（八角、胡椒、花椒）泡制、包装制成的泡椒风味肉制品。

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 DBS50/ 004 《食品安全地方标准 泡椒肉制品》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准规定了泡椒风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口千娇食品有限公司

H N

Q B