



412791S-2018



济源市阳光食品有限公司企业标准

Q/JYS 0003S-2018

烤兔

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

济源市阳光食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由济源市阳光食品有限公司提出。

本标准起草单位：济源市阳光食品有限公司。

本标准主要起草人：胡智强，朱宏伟。

本标准自实施之日起代替 Q/JYS 0003S-2015。

H N

Q B

烤兔

1 范围

本标准规定了烤兔的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以冻的或新鲜的兔肉为原料,经解冻或不解冻、清洗,加入食用盐、姜(清洗、粉碎)、葱(清洗、切段)、白酒、白砂糖、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠,经腌制、整形、预煮、卤水[以鸡精、食品用香精(鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精)、辣椒、整孜然、花椒、食用盐、白砂糖、白胡椒、八角、桂皮、丁香、山奈、月桂叶、栀子、小茴香、大蒜、红曲红、D-异抗坏血酸钠、大豆油为原料,加入生活饮用水,经熬制而成]卤制、烤制、刷油(大豆油)、刷料(以辣椒油、花椒粉、芝麻、白砂糖、胡椒粉、芝麻香油、孜然粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、大豆油原料,经调配、混合而成),经烤制、冷却、装袋、真空包装、杀菌、包装加工而成的烤兔。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜或冻的兔肉应符合 GB/T 17239 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 食品用香精(鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.18 葱、花椒粉、白胡椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 山奈、月桂叶、桂皮、小茴香应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.25 大蒜应符合 GB/T 24700 的规定。
- 2.1.26 栀子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.27 红曲红应符合 GB 2760 和 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 25557 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	整只或半只（净膛兔，无兔头、兔尾、前腿、后腿部小关节以下部分）	从样品中取出 50g 烤兔，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	外皮呈枣红色，内肉呈鲜红色，油润光亮，色泽均匀	
气味	具有兔肉固有的气味，香而不腻，无异味	
滋味	具有兔肉特有的味道，表皮有嚼劲，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
水分/(g/100g)	≤ 60	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 25	GB 5009.5
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤ 0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
食盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

烤兔是以冻的或新鲜的兔肉为原料,经解冻或不解冻、清洗,加入食用盐、姜(清洗、粉碎)、葱(清洗、切段)、白酒、白砂糖、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠,经腌制、整形、预煮、卤水[以鸡精、食品用香精(鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精)、辣椒、整孜然、花椒、食用盐、白砂糖、白胡椒、八角、桂皮、丁香、山奈、月桂叶、栀子、小茴香、大蒜、红曲红、D-异抗坏血酸钠、大豆油为原料,加入生活饮用水,经熬制而成]卤制、烤制、刷油(大豆油)、刷料(以辣椒油、花椒粉、芝麻、白砂糖、胡椒粉、芝麻香油、孜然粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、大豆油原料,经调配、混合而成),经烤制、冷却、装袋、真空包装、杀菌、包装加工而成的。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 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制订本企业标准,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。

济源市阳光食品有限公司