



412792S-2018



济源市阳光食品有限公司企业标准

Q/JYS 0001S-2018

泡椒兔肉

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 0001S-2015。

H N

Q B

泡椒兔肉

1 范围

本标准规定了泡椒兔肉的要求、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无骨兔肉为原料,经解冻或不解冻、清洗,加入食用盐、生姜(清洗、粉碎)、葱(清洗、切段)、白酒、白砂糖、亚硝酸钠,经腌制、预煮、切丁或切块或切丝、浸泡(泡小米椒、泡姜、花椒为原料,配制而成),经沥干,加入泡小米椒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、芝麻,经混合、装袋、真空包装、杀菌、包装加工而成的泡椒兔肉。

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 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 2721 和 GB 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 泡小米椒、泡姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.11 葱应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.13 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	丁状或块状或丝状	从样品中取出30g泡椒兔肉,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	产品固有的色泽	
气味	具有兔肉和泡椒固有的气味,无异味	
滋味	具有兔肉和泡椒固有的味道,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。

H N

Q B

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质 / (g/100g) \geq	25	GB 5009.5
总砷 (以As计) / (mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg) \leq	0.3	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) \leq	0.05	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg) \leq	0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠 (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg) \leq	30	GB 5009.33
食盐 (以NaCl计) / (g/100g) \leq	5	GB 5009.44
铬 (以Cr计) / (mg/kg) \leq	1.0	GB 5009.123
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) \leq	1.0	GB/T 12456

* 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 19303 和 GB 14881 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

泡椒兔肉是以冻的或新鲜的无骨兔肉为原料,经解冻或不解冻、清洗,加入食用盐、生姜(清洗、粉碎)、葱(清洗、切段)、白酒、白砂糖、亚硝酸钠,经腌制、预煮、切丁或切块或切丝、浸泡(泡小米椒、泡姜、花椒为原料,配制而成),经沥干,加入泡小米椒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、芝麻,经混合、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《熟肉制品卫生标准》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

H N

Q B