



412793S-2018



济源市阳光食品有限公司企业标准

Q/JYS 0002S-2018

油炸兔肉

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 0002S-2015。

H N

Q B

油炸兔肉

1 范围

本标准规定了油炸兔肉的要求、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兔肉为原料,经解冻或不解冻、清洗,加入食用盐、生姜(清洗、切碎)、葱(清洗、切段)、白酒、白砂糖、亚硝酸钠,经腌制、预煮、卤水(以鸡精、辣椒、花椒、整孜然、食用盐、白砂糖、白胡椒为原料,加入生活饮用水,经熬制而成)卤制、整形(全兔或切丁或切块)、大豆油油炸,加入辣椒油、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、食品用香精(鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精)、山梨酸钾,经调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的油炸兔肉。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 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。
- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 花椒粉、胡椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 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。

2.2 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	从样品中取出30g油炸兔肉，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	浅黄色	
气味	有明显的油炸味，无异味	
滋味	具有兔肉特有的味道，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。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤	50	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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)/(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229

* 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；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。

H N

Q B

编制说明

油炸兔肉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、生姜(清洗、切碎)、葱(清洗、切段)、白酒、白砂糖、亚硝酸钠,经腌制、预煮、卤水(以鸡精、辣椒、花椒、整孜然、食用盐、白砂糖、白胡椒为原料,加入生活饮用水,经熬制而成)卤制、整形(全兔或切丁或切块)、大豆油油炸,加入辣椒油、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、食品用香精(鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精)、山梨酸钾,经调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的油炸兔肉。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