



410150S-2019



固始县天鸽食品厂企业标准

Q/GTS 0001S-2019

脆皮乳鸽

2019-01-16 发布

2019-01-16 实施

固始县天鸽食品厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由固始县天鸽食品厂提出并起草。

本标准起草人：汪福基。

H N

Q B

脆皮乳鸽

1 范围

本标准规定了脆皮乳鸽的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以乳鸽为原料，经预处理、清洗，加入水、香辛料（八角、小茴香、桂皮、香叶、丁香、胡椒）、山楂、黄酒、食用盐、鸡精、白砂糖，经煮制、沥出、大豆油油炸、真空包装而成的脆皮乳鸽。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 乳鸽应符合GB 2707的规定。

2.1.3 香辛料（八角、小茴香、桂皮、香叶、丁香、胡椒）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.4 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.5 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.9 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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	具有产品应的性状	将样品1份置于清洁干燥的白瓷盘中，在室内自然光下，观察其性状、杂质、色泽；嗅其气味，品其滋味。
色 泽	淡黄色至黄褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，鲜香、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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 2.5	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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	采样方案 ^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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、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。

H N

Q B

编制说明

脆皮乳鸽是以乳鸽为原料，经预处理、清洗，加入水、香辛料（八角、小茴香、桂皮、香叶、丁香、胡椒）、山楂、黄酒、食用盐、鸡精、白砂糖，经煮制、沥出、大豆油油炸、真空包装而成的。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》有关规定，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县天鸽食品厂

H N

Q B