



410606S-2019



河南省正发食品有限公司企业标准

Q/HZF 0001S-2019

山椒凤爪

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

河南省正发食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省正发食品有限公司提出。

本标准起草单位:河南省正发食品有限公司。

本标准主要起草人:项炳新。

H N

Q B

山椒凤爪

1 范围

本标准规定了山椒凤爪的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜、冻鸡爪为原料，经解冻或不解冻、挑选、清水浸泡、清洗、煮制、冷却滤干水、置于腌制液【冷开水、泡山椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食品添加剂加工助剂（柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、咸味食品香精中的部分或全部调制而成】中浸泡、装袋、抽真空封口、水浴灭菌工序制成的山椒凤爪。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 泡山椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有产品应有的性状	从样品中取 100g, 置于白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后, 品其滋味
色 泽	淡黄色至黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 香辣, 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
固形物, g/100g	≥ 55	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 (以双乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.121
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.28
*铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻鸡爪为原料，经解冻或不解冻、挑选、清水浸泡、清洗、煮制、冷却滤干水、置于腌制液【冷开水、泡山椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食品添加剂加工助剂（柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、咸味食品香精中的部分或全部调制而成】中浸泡、装袋、抽真空封口、水浴灭菌工序制成的山椒凤爪。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省正发食品有限公司