



410762S-2019



河南永达美基食品股份有限公司企业标准

Q/HYM 0010S-2019

鸡肝粉

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

河南永达美基食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南永达美基股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南永达美基股份有限公司。

本标准主要起草人：王鑫、李东奇、王利萍、高云燕、曹书峰。

H N

Q B

鸡肝粉

1 范围

本标准规定了鸡肝粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鸡肝脏为原料，添加或不添加麦芽糊精和食品添加剂维生素E，鸡肝经处理、蒸煮、酶解[蛋白酶 Protease（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]或不酶解、调配或不调配、喷雾干燥、包装加工的鸡肝粉，作为调味品使用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肝应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
 2.1.3 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
 2.1.4 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
 2.1.5 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	粉末状	从样品中取出50g，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	浅黄色至棕红色	
气味	具有鸡肝脏特有的气味，无焦糊、酸败等异味。	
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)	≤ 5	GB 5009.3
总氮（以N计）/(g/100g)	≥ 8	GB 5009.5
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g)	≥ 0.5	GB 5009.235
脂肪/(g/100g)	≤ 28	GB 5009.6
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

* 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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	0	0	GB 4789.10第二法
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9			GB 4789.3中的MPN计数法

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 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、水分、总氮、氨基酸态氮、脂肪、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

以检疫部门检验合格的鸡肝脏为原料, 添加或不添加麦芽糊精和食品添加剂维生素 E, 鸡肝经处理、蒸煮、酶解[蛋白酶 Protease (来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)]或不酶解、调配或不调配、喷雾干燥、包装加工的鸡肝粉, 作为调味品使用。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, 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。

河南永达美基食品股份有限公司

H N

Q B