



411376S-2017



新乡市广大食品有限公司企业标准

Q/XGS 0004S-2017

鹌鹑蛋素肠罐头

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

新乡市广大食品有限公司 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。

本标准由新乡市广大食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵广。

HN

QB

鹌鹑蛋素肠罐头

1 范围

本标准规定了鹌鹑蛋素肠罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以面筋（或烤麸干）为原料，经加水浸泡，切段，加入鸡汤（鲜、冻鸡煲汤时添加酱油）、菜籽油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、生姜、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、辣椒、熟鹌鹑蛋（去壳），装瓶（袋），封口，高温灭菌，冷却，包装而成的鹌鹑蛋素肠罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 面筋（烤麸干）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 草鸡应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 18186 的规定。

2.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.12 小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》（2015 版 一部）的规定。

2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 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	指 标	检验方法
性 状	封闭完好，无泄漏，无胖听	从样品中随机取出 1 瓶倒入洁净的白色瓷盘中，置于自然光线明亮处，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	具有本品固有的色泽	
气、滋 味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 $\geq$	60	GB/T 10786
过氧化值（以脂肪计），g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
注：*指标值严于国家标准GB 2762的规定。		

2.4微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求；按GB 4789.26规定的方法进行测定。

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食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的有关规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

编制说明

鹌鹑蛋素肠罐头是以面筋（或烤麸干）为原料，经加水浸泡，切段，加入鸡汤（草鸡煲汤时添加酱油）、菜籽油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、生姜、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、辣椒、熟鹌鹑蛋（去壳），装瓶（袋），封口，高温灭菌，冷却，包装而成。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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。

本标准中铅严于国家标准GB 2762的规定。

新乡市广大食品有限公司

2016年05月24日