



411573S-2017



河南米歌食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2017

固始鹅汤

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

河南米歌食品有限公司 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。

本标准由河南米歌食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈玉平。

H N
Q B

固始鹅汤

1 范围

本标准规定了固始鹅汤的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻固始白鹅为原料，经清洗、加水炖制、捞出鹅肉、制得鹅清汤，鹅脂肪、生姜、辣椒经混合、炒制，加入鹅清汤、食用盐、味精、葱，经熬制、冷却、灌装、速冻、包装加工而成的固始鹅汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻固始白鹅、鹅脂肪应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 葱应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.7 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

指标	要求	检验方法
性状	常温下呈液态	取样品一份，置于洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳黄色	
气味、滋味	具有固始鹅肉清香，鲜咸适口，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），g/100g	≤ 10	GB 5009.44
总砷*（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
*总砷的指标严于食品安全国家标准			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
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 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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 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、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

固始鹅汤是以鲜、冻固始白鹅为原料，经清洗、加水炖制、捞出鹅肉、制得鹅清汤，鹅脂肪、生姜、辣椒经混合、炒制，加入鹅清汤、食用盐、味精、葱，经熬制、冷却、灌装、速冻、包装加工而成的。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》的有关规定，参照SB/T 10379《速冻调制食品》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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南米歌食品有限公司

2017 年 06 月 07 日