



416738S-2020



鹤壁市永达美源食品有限公司企业标准

Q/HYMS 0001S-2020

---

# 泡椒禽肉制品

2020-11-09 发布

2020-11-09 实施

---

鹤壁市永达美源食品有限公司 发布

# 前 言

本标准文本按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由鹤壁市永达美源食品有限公司、中国检验认证集团河南有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武延辉、冯爱红、林刘涛。

H N

Q B

# 泡椒禽肉制品

## 1 范围

本标准规定了泡椒禽肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡翅、乌鸡翅、鸡爪、乌鸡爪、鸡胗、乌鸡胗、鸭掌中的一种为原料，经预处理、斩切、清洗、水煮，加入水、米醋、大豆油、小米椒、辣椒、泡小米辣、盐渍小米辣（含山梨酸钾）、食用盐、白砂糖、柠檬、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（水溶性白胡椒粉、白胡椒粉、香叶、肉豆蔻、姜、八角、小茴香、花椒中的几种）、栀子、食品添加剂[复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、植酸、乳酸钠、红曲红、栀子黄、葡萄糖酸- $\delta$ -内脂、双乙酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠中的一种或几种]、食用香精（泡椒香精、咸味香精、鸡肉味香精、鸭味香精、香柠檬味香精、甜味增强香精、辣椒精、油状食用香精中的一种或几种）中的几种，经腌制、杀菌、包装而成的熟制产品泡椒禽肉制品。

根据原辅料不同可分为：泡椒鸡翅、泡椒乌鸡翅、泡椒鸡爪、泡椒乌鸡爪、泡椒鸡胗、泡椒味乌鸡胗、泡椒鸭掌、泡椒柠檬鸡翅、泡椒柠檬乌鸡翅、泡椒柠檬鸡爪、泡椒柠檬乌鸡爪、泡椒柠檬鸡胗、泡椒柠檬乌鸡胗、泡椒柠檬鸭掌、泡椒红油椒香味鸡翅、泡椒红油椒香味鸡胗、泡椒红油椒香味乌鸡翅、泡椒红油椒香味鸡爪、泡椒红油椒香味乌鸡爪、泡椒红油椒香味鸡胗、泡椒红油椒香味乌鸡胗、泡椒红油椒香味鸭掌。

## 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 鸡翅、乌鸡翅、鸡爪、乌鸡爪、鸡胗、乌鸡胗、鸭掌应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 米醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 小米椒、辣椒应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 泡小米辣、盐渍小米辣（含山梨酸钾）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 柠檬应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.12 香辛料（水溶性白胡椒粉、白胡椒粉、香叶、肉豆蔻、姜、八角、小茴香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.165'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- $\delta$ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.30 食用香精（泡椒香精、咸味香精、鸡肉味香精、鸭味香精、香柠檬味香精、甜味增强香精、辣椒精、油状食用香精）应符合 GB 30616 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.44
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
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 30	GB 5009.34
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 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 和 GB 19303 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 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鸡翅、乌鸡翅、鸡爪、乌鸡爪、鸡胗、乌鸡胗、鸭掌中的一种为原料，经预处理、斩切、清洗、水煮，加入水、米醋、大豆油、小米椒、辣椒、泡小米辣、盐渍小米辣（含山梨酸钾）、食用盐、白砂糖、柠檬、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（水溶性白胡椒粉、白胡椒粉、香叶、肉豆蔻、姜、八角、小茴香、花椒中的几种）、栀子、食品添加剂[复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、植酸、乳酸钠、红曲红、栀子黄、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、双乙酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠中的一种或几种]、食用香精（泡椒香精、咸味香精、鸡肉味香精、鸭味香精、香柠檬味香精、甜味增强香精、辣椒精、油状食用香精中的一种或几种）中的几种，经腌制、杀菌、包装而成的熟制产品泡椒禽肉制品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市永达美源食品有限公司