



412569S-2021



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0093S-2021

---

# 风味驴掌

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

---

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N  
Q B

# 风味驴掌

## 1 范围

本标准规定了风味驴掌的产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以驴蹄、香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、陈皮、白芷、芝麻、食用盐、味精、香菇、麦芽糊精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠为原料,经筛选、清洗、切片、腌制、煮制、放凉、真空包装工艺加工而成的风味驴掌。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.4 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 辣椒干应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 大葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.16 芫荽应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 桂皮、小茴香、高良姜、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 驴蹄应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	呈块状	随机取样品 10 瓶，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；嗅其气味，然后用开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈浅红色至深红色	
气 味	具有特有香辣风味	
滋 味	具有特有香辣滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 10	GB 5009. 44
蛋白质, g/100g	≥ 18.0	GB 5009. 5
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009. 12
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 17
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
注：*铅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 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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

注：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

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的有关规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以驴蹄、香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、陈皮、白芷、芝麻、食用盐、味精、香菇、麦芽糊精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠为原料,经筛选、清洗、切片、腌制、煮制、放凉、真空包装工艺加工而成的风味驴掌。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》的要求制定了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司