



412571S-2021



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0116S-2021

风味鹌鹑

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

风味鹌鹑

1 范围

本标准规定了风味鹌鹑的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鹌鹑为原料，经宰杀、褪毛、开膛、漂洗，加入食用盐、白砂糖、八角、丁香、肉桂、小茴香、高良姜、砂仁、白芷、大葱、花椒、辣椒猛火煮制，捞出冷却，放入烤炉烤制 6~8 小时，出炉放凉后，装入高压蒸煮袋内，封口抽真空后放入高压锅内灭菌 15 分钟，出锅放凉，装入外袋封口，入箱，包装而成的风味鹌鹑。

根据原料不同分为：香甜风味鹌鹑、香咸风味鹌鹑、麻辣风味鹌鹑。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小茴香、高良姜、砂仁、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5641 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 鹌鹑应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 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	剥去包装，鹌鹑肌肉纤维乳白色，层次分明，微有弹性，体腔内无异物，表皮完整，无残缺	从样品中取出适量，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	表面淡黄色，鲜嫩挂油	
滋味	具有鹌鹑和香辛料特有的滋味，香甜适口、油而不腻，无异味	
气 味	具有鹌鹑和香辛料特有的气味，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), %	1.0~2.5	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注: *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

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; 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

风味鹌鹑是以鹌鹑为原料，经宰杀、褪毛、开膛、漂洗，加入食用盐、白砂糖、八角、丁香、肉桂、小茴香、高良姜、砂仁、白芷、大葱、花椒、辣椒猛火煮制，捞出冷却，放入烤炉烤制 6~8 小时，出炉放凉后，装入高压蒸煮袋内，封口抽真空后放入高压锅内灭菌 15 分钟，出锅放凉，装入外袋封口，入箱，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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

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