



412665S-2021



禹州市杨亚辉食品有限公司企业标准

Q/YYS 0001S-2021

焖子

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

禹州市杨亚辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市杨亚辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨亚辉。

HN

QB

焖子

1 范围

本标准规定了焖子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、红薯粉条为主要原料，添加生活饮用水调糊，辅以鲜猪肉、鲜牛肉、鲜鸡肉、肉汤【以鸡肉、猪肉为原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油、鸡精调味料、香辛料（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒、花椒、高良姜中的几种）经熬煮制得】、芝麻中的几种，经蒸制、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子制品。

按照原辅料配方不同分为：红薯焖子、猪肉焖子、鸡肉焖子、牛肉焖子、五香焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 鲜猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 鲜鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	块状、片状、有弹性	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷 盘 中，自然光下用肉眼观察色泽、性状 及有无外来杂质，嗅其气味，然后以 温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
水分，%	≤ 85.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 10.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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 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	
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
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 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：水分、感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、红薯粉条为主要原料，添加生活饮用水调糊，辅以鲜猪肉、鲜牛肉、鲜鸡肉、肉汤【以鸡肉、猪肉为原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油、鸡精调味料、香辛料（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒、花椒、高良姜中的几种）经熬煮制得】、芝麻中的几种，经蒸制、冷却、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子制品。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市杨亚辉食品有限公司