



413102S-2021



禹州市禹兴饭店企业标准

Q/YYX 0001S-2021

焖子

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

禹州市禹兴饭店 发布

前 言

本标准由禹州市禹兴饭店提出。

本标准由禹州市禹兴饭店起草。

本标准主要起草人：周海超。

H N

Q B

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。

按照原料不同分为：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 的规定。

表 1 感官要求

性状	要求	检验方法
性状	块状，片状、有弹性	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *指该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

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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。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烟子制品。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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、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。

禹州市禹兴饭店

Q B