



410720S-2022



周口市开发区庆隆熟食加工店企业标准

Q/ZYY 0001S-2022

焖子制品

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

周口市开发区庆隆熟食加工店 发布

前 言

本标准由周口市开发区庆隆熟食加工店提出。

本标准起草单位：周口市开发区庆隆熟食加工店。

本标准主要起草人：刘付良。

H N

Q B

焖子制品

1 范围

本标准规定了焖子制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用红薯淀粉、生活饮用水为主要原料，添加脱氢乙酸钠，经调糊、制条、辅以食用盐、猪肉、鸡汤(以鸡肉、鸡架为原料、添加生活饮用水、鸡精调味料经熬煮制成)、辣椒粉、芝麻、香辛料(辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香)、酱油中的几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、调配、包装、灭菌加工而成的非即食焖子制品。

按照原料不同分为：焖子、肉味焖子、鸡汤焖子、香辣焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 猪肉、鸡肉、鸡架应符合 GB 2707 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	块状，柔韧、有弹性	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，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	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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 85	GB 5009.3

蛋白质/ (g/100g)	≥	2.9	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≥	4.5	GB 5009.6
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、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、生活饮用水为主要原料，添加脱氢乙酸钠，经调糊、制条、辅以食用盐、猪肉、鸡汤(以鸡肉、鸡架为原料、添加生活饮用水、鸡精调味料经熬煮制成)、辣椒粉、芝麻、香辛料(辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香)、酱油中的几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、调配、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》要求制订本企业标准，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。

周口市开发区庆隆熟食加工店

H N

Q B