



410946S-2022



河南家佳乐食品发展有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

固始鹅块、鹅汤

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

河南家佳乐食品发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南家佳乐食品发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄加祥。

H N

Q B

固始鹅块、鹅汤

1 范围

本标准规定了固始鹅块、鹅汤的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固始鹅块、固始鹅汤，食用时需将固始鹅块和固始鹅汤进行混合、煮沸后食用。

固始鹅块是以鲜、冻固始白鹅为原料，经解冻或不解冻、清洗、加水炖制后，捞出鹅肉、冷却、剁块、包装、冷冻、包装加工而成；

固始鹅汤是以固始白鹅的鹅脂肪或鹅油、生姜（经预处理）、干辣椒为原料，加入或不加入香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种），经混合、炒制或熬制，加入鹅清汤（鹅肉经炖制、捞出制成）、食用盐、葱，加入或不加入味精、鸡精中的一种或两种，经熬制、冷却、灌装、冷冻、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻固始白鹅、鹅脂肪应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鹅油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰）应

符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 葱应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有产品应有的性状	取样品一份，置于洁净白瓷盘内，自

色 泽	具有产品应有的正常色泽	然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，鲜香，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），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
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

*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
理化指标适用于固始鹅块、固始鹅汤的混合检验。

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
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
微生物限量适用于固始鹅块、固始鹅汤的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

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 其它要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于固始鹅块、固始鹅汤，食用时需将固始鹅块和固始鹅汤进行混合、煮沸后食用。

固始鹅块是以鲜、冻固始白鹅为原料，经解冻或不解冻、清洗、加水炖制后，捞出鹅肉、冷却、剁块、包装、冷冻、包装加工而成；

固始鹅汤是以固始白鹅的鹅脂肪或鹅油、生姜（经预处理）、干辣椒为原料，加入或不加入香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种），经混合、炒制或熬制，加入鹅清汤（鹅肉经炖制、捞出制成）、食用盐、葱，加入或不加入味精、鸡精中的一种或两种，经熬制、冷却、灌装、冷冻、包装加工而成。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南家佳乐食品发展有限公司

QB