



411287S-2022



周口自然香食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2022

泡椒风味肉制品

2022-05-17 发布

2022-05-17 实施

周口自然香食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由周口自然香食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人:蒋博望、刘海涛、李珍珍。

本标准自公布之日起代替 Q/ZZS 0001S-2019。

H N

Q B

泡椒风味肉制品

1 范围

本标准规定了泡椒风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚（鸡胃）、鸭掌、猪皮中的一种为主要原料，经修整、分割或不分割、煮制，添加泡椒、食用盐、水，添加白砂糖、香醋、酿造酱油、酵母抽提物、香辛料（水溶性胡椒粉、水溶性花椒粉、水溶性蒜粉、水溶性生姜粉、水溶性五香粉中的一种或几种）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）、食用香精（柠檬香精、辣椒油树脂香精中的一种）中的几种，经泡制、包装制成的泡椒风味肉制品。

根据原辅料不同可分为：泡椒凤爪、泡椒鸡翅、泡椒蹠骨、泡椒鸡肚（鸡胃）、泡椒鸭掌、泡椒水晶皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚（鸡胃）、鸭掌应符合 GB 2707 和 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.2 猪皮应符合 GB 2707、GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 香醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 香辛料（水溶性胡椒粉、水溶性花椒粉、水溶性蒜粉、水溶性生姜粉、水溶性五香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.17 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.18 食用香精（柠檬香精、辣椒油树脂香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	泡椒凤爪	条状、块状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	泡椒鸡翅	条状	
	泡椒蹄骨	椭圆形	
	泡椒鸡肚（鸡胃）	椭圆形	
	泡椒鸭掌	条状	
	泡椒水晶皮	条状	
色泽	淡黄色		
气味、滋味	具有泡椒应有的气味、滋味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB 12456
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a 双乙酸钠，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不		

应超过 1。

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	采样方法 ^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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡爪、鸡翅、鸡蹠骨、鸡肚（鸡胃）、鸭掌、猪皮中的一种为主要原料，经修整、分割或不分割、煮制，添加泡椒、食用盐、水，添加白砂糖、香醋、酿造酱油、酵母抽提物、香辛料（水溶性胡椒粉、水溶性花椒粉、水溶性蒜粉、水溶性生姜粉、水溶性五香粉中的一种或几种）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）、食用香精（柠檬香精、辣椒油树脂香精中的一种）中的几种，经泡制、包装制成的泡椒风味肉制品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

周口自然香食品科技有限公司

QB