



411099S-2022



沈丘县皓轩食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2022

卤乳鸽

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

沈丘县皓轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由沈丘县皓轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙云飞、李珍珍。

H N

Q B

卤乳鸽

1 范围

本标准规定了卤乳鸽的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳鸽为原料，经前处理后，加入姜、葱、食用盐、味精、麦芽酚进行腌制，再用高良姜、白芷、花椒、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、桂皮、八角、小茴香、罗汉果、干辣椒、青辣椒、香茅制成的卤水进行卤制，然后降温冷却、真空包装而成的卤乳鸽。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳鸽应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 姜应符合 GB /T 30383 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.8 高良姜、小茴香、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.10 白芷、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 版 一部的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 青辣椒应新鲜、洁净、无虫害，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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有乳鸽和香料特有的气、滋味，味道鲜美，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 NaCl 计），%	≤ 8.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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。
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

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、食用盐、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

本标准适用于以乳鸽为原料，经前处理后，加入姜、葱、食用盐、味精、麦芽酚进行腌制，再用高良姜、白芷、花椒、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、桂皮、八角、小茴香、罗汉果、干辣椒、青辣椒、香茅制成的卤水进行卤制，然后降温冷却、真空包装而成的卤乳鸽。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

沈丘县皓轩食品有限公司

Q B