



411266S-2023



河南恒夫食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2023

脱骨鸡爪

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

河南恒夫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒夫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李彩红。

H N
Q B

脱骨鸡爪

1 范围

本标准规定了脱骨鸡爪的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻脱骨鸡爪为原料，经解冻、渗泡、煮制、过凉水冷却、分割、置于腌制液【冷开水、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、泡椒、笋丝、剁椒、大蒜、食用盐、白砂糖、白酒、酵母抽提物、酿造酱油（含焦糖色）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精）中的几种调制而成】中浸泡、装袋、封口加工而成的即食脱骨鸡爪。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冷冻脱骨鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 笋丝应符合 QB/T 1406 的规定。
- 2.1.5 剁椒、大蒜应清洁、卫生，无污染，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 食用香精（柠檬香精）应符合 GB 30616 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		

a 仅限添加该食品添加剂的产品检验；

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
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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
注：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 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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；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。

编制说明

本标准适用于以冷冻脱骨鸡爪为原料，经解冻、渗泡、煮制、过凉水冷却、分割、置于腌制液【冷水、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、泡椒、笋丝、剁椒、大蒜、食用盐、白砂糖、白酒、酵母抽提物、酿造酱油（含焦糖色）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精）中的几种调制而成】中浸泡、装袋、封口加工而成的即食脱骨鸡爪。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒夫食品有限公司