



412165S-2023



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0007S-2023

固始鹅块、鹅汤

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

河南固佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南固佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙金学。

本标准替代 Q/HGS 0007S-2020。

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、剥块、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、香叶（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
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
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	≤ 0.3	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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、剥块、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、香叶、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。

河南固佳食品有限公司