



412697S-2024



济源市阳光食品有限公司企业标准

Q/JYS 0002S-2024

油炸兔肉制品

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

济源市阳光食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市阳光食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡智强，赵雅欣。

本标准自实施日起替代 Q/JYS 0002S-2018（备案号：412793S-2018）。

H N

Q B

油炸兔肉制品

1 范围

本标准规定了油炸兔肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）兔肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、心、肺、肚、腰中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切，加入姜（清洗、粉碎）、葱（清洗、切段）、大蒜、白酒、料酒、味精、酿造酱油、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、香辛料或其粉【辣椒、整孜然、花椒、胡椒、八角、桂皮、丁香、山奈、月桂叶、小茴香、桂皮、肉桂、高良姜、豆蔻、草果、甘草中的一种或几种】、栀子、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、腌肉料（外购）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻香油、菜籽油中的一种或几种）、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒油、花椒油、麻辣浓缩油、藤椒油、姜油、蒜油、芝麻、碎花生仁、生活饮用水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精、山楂核烟熏香味料 I 号、山楂核烟熏香味料 II 号、硬木烟熏香味料、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、胭脂虫红、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomycesmoharaensis*）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经腌制、整形、预煮、卤制（或无整形、预煮、卤制工艺）、油炸【植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）】、炒制或不炒制、冷却、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的油炸兔肉制品。

根据工艺及口味不同，产品分类为不同口味的油炸兔肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）兔肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、心、肺、肚、腰）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 姜、葱、大蒜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 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 鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 栀子、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定
- 2.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 腌肉料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定
- 2.1.21 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 辣椒油、花椒油、麻辣浓缩油、藤椒油、姜油、蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.255'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 山楂核烟熏香味料 I 号、山楂核烟熏香味料 II 号应符合 GB 1886.127 的规定。
- 2.1.31 硬木烟熏香味料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.36 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.44 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 | |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气 味 | 具有兔肉油炸后特有的气味、香而不腻，无异味 | |
| 滋 味 | 具有兔肉油炸后特有的味道，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | 随机取 30g 样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |

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 |
|----------------------------------|---|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 60 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.25(内脏制品除外) 0.45(内脏制品) | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1(内脏制品除外) 0.5(肝脏制品) 1.0(肾脏制品) | GB 5009.15 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.27 |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |
| ^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.28 |
| ^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| ^a 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.288 |

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 2: 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 |
| 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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 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

本标准适用于以鲜（冻）兔肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、心、肺、肚、腰中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切，加入姜（清洗、粉碎）、葱（清洗、切段）、大蒜、白酒、料酒、味精、酿造酱油、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、香辛料或其粉【辣椒、孜然、花椒、胡椒、八角、桂皮、丁香、山奈、月桂叶、小茴香、桂皮、肉桂、高良姜、豆蔻、草果、甘草中的一种或几种】、栀子、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、腌肉料（外购）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻香油、菜籽油中的一种或几种）、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒油、花椒油、麻辣浓缩油、藤椒油、姜油、蒜油、芝麻、碎花生仁、生活饮用水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精、山楂核烟熏香味料 I 号、山楂核烟熏香味料 II 号、硬木烟熏香味料、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、胭脂虫红、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomycesmobergii*）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经腌制、整形、预煮、卤制（或无整形、预煮、卤制工艺）、油炸【植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）】、炒制或不炒制、冷却、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的油炸兔肉制品。

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》制订本企业标准，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。

济源市阳光食品有限公司