



413329S-2024



新乡市忆童年食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2024

鸡汁素肠（面筋制品）

2024-12-31 发布

2024-12-31 实施

新乡市忆童年食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市忆童年食品有限公司提出。

本标准由卫辉市公共检验检测中心和新乡市忆童年食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：潘林杰、陈娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYS 0001S-2024（备案号：412112S-2024）。

H N

Q B

鸡汁素肠（面筋制品）

1 范围

本标准规定了鸡汁素肠（面筋制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋（外购）为原料，辅以鸡肉汁{以鲜(冻)鸡肉为主要原料，加入香辛料【花椒、八角、小茴香、辣椒、月桂叶（香叶）、桂皮、麻椒、孜然、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香中的一种或几种】、白芷、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、大豆油、酱油中的几种，经熬煮、过滤}，经灌装、密封、杀菌、包装而成的即食鸡汁素肠（面筋制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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
容器	密封完好，无泄漏、无胖听， 容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	随机取一瓶样品，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘或洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、气味及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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
固形物含量, %	\geq	50	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.45	GB 5009.12
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	\leq	5.0	GB 5009.44

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

微生物限量应符合商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 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 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, 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、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿面筋（外购）为原料，辅以鸡肉汁{以鲜(冻)鸡肉为主要原料，加入香辛料【花椒、八角、小茴香、辣椒、月桂叶（香叶）、桂皮、麻椒、孜然、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香中的一种或几种】、白芷、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、大豆油、酱油中的几种，经熬煮、过滤}，经灌装、密封、杀菌、包装而成的即食鸡汁素肠（面筋制品）。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 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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。

新乡市忆童年食品有限公司