



410538S-2024



郑州顺满食品加工有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2024

冷冻预制脱骨鸡爪

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

郑州顺满食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顺满食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊静、张伟、吴银伟、马占才、祁树生、张记阳、陈东菊。

H N
Q B

冷冻预制脱骨鸡爪

1 范围

本标准规定了冷冻预制脱骨鸡爪的、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻鸡爪为主要原料，经解冻、清洗、预煮、冷却，加入生活饮用水，添加食用盐、味精中的一种或几种，添加或不添加复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖），经腌制或不腌制、脱骨、包装、冷冻等工艺加工制成的，冷冻贮存的未完全熟制的非即食冷冻预制脱骨鸡爪。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冷冻鸡爪应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 复合磷酸盐应符合 GB 26687 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质并尝其滋味，嗅其气味。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，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
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15	GB 5009.228
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.28	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）	≤	2.5	GB 5009.26
磷酸盐 ^a 【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ 计）】 /（g/kg）	≤	5.0	GB 5009.256
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

2.7 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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鸡爪为主要原料，经解冻、清洗、预煮、冷却，加入生活饮用水，添加食用盐、味精中的一种或几种，添加或不添加复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖），经腌制或不腌制、脱骨、包装、冷冻等工艺加工制成的，冷冻贮存的未完全熟制的非即食冷冻预制脱骨鸡爪。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。

本产品符合 GB 2760 食品分类号 08.02.01 调理肉制品（生肉添加调味料）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州顺满食品加工有限公司