



410790 S-2024



河南口水娃食品有限公司企业标准

Q/HKSW 0001S-2024

# 调味凤爪（鸡爪）

2024-04-07 发布

2024-04-07 实施

河南口水娃食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南口水娃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢东平、刘亚恒。

H N  
Q B

# 调味凤爪（鸡爪）

## 1 范围

本标准规定了调味凤爪（鸡爪）的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）鸡爪或速冻熟制鸡爪为主要原料，辅以复合调味料（液态、固态、半固态）、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、食用盐、酱腌菜（剁辣椒）、碳酸饮料、糟卤、饮用水、食用调味油（大豆油、辣椒）、大豆油、辣椒、大蒜、芝麻、芝麻油、味精、柠檬、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、姜、桂皮、肉桂、小茴香、八角、薄荷、荜拨、丁香、山奈）、白酒、酵母抽提物的一种或多种，添加食用香精、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、辣椒红的一种或多种，原料经解冻、挑选、煮制或不煮制、涨发、清洗、杀菌或不杀菌、沥水、调味、包装而成的熟肉制品。

根据所使用的香辛料、食品用香精所呈现的风味进行分类，例如：柠檬酸辣味无骨鸡爪、蒜香味无骨鸡爪。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 速冻熟制鸡爪应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

- 2.1.16 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.17 碳酸饮料应符合 GB/T 10792 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定
- 2.1.24 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.25 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.31 食用调味油符合 NY/T 2111 的规定或备案有效的企业标准。
- 2.1.32 糟卤应符合 DB31/2006 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                                                        |
|---------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 色泽      | 具有该产品应有的色泽                      | 取适量样品至于洁净的白色容器内,在自然光下用肉眼观察组织形态/性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。 |
| 组织形态/性状 | 具有该品种产品应有的组织形态,无霉斑,产品密封紧实,包装无泄漏 |                                                             |
| 滋味、气味   | 具有该产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅           |                                                             |
| 杂质      | 无正常视力可见的外来异物                    |                                                             |

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, %         | ≥ 60   | QB 1007    |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.25 | 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 | ≤ | 3.0 | GB 5009.26  |

\* 该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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                   | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g       | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g       | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 |

<sup>a</sup> 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

按国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070 的规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡爪或速冻熟制鸡爪为主要原料，辅以复合调味料（液态、固态、半固态）、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、食用盐、酱腌菜（剁辣椒）、碳酸饮料、糟卤、饮用水、食用调味油（大豆油、辣椒）、大豆油、辣椒、大蒜、芝麻、芝麻油、味精、柠檬、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、姜、桂皮、肉桂、小茴香、八角、薄荷、荜拨、丁香、山奈）、白酒、酵母抽提物的一种或多种，添加食用香精、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、辣椒红的一种或多种，原料经解冻、挑选、煮制或不煮制、涨发、清洗、杀菌或不杀菌、沥水、调味、包装而成的熟肉制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南口水娃食品有限公司