



411225S-2024



郑州学而习食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2024

速冻脱骨鸡爪（速冻调制食品）

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

郑州学而习食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州学而习食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：代总伟。

H N

Q B

速冻脱骨鸡爪（速冻调制食品）

1 范围

本标准规定了速冻脱骨鸡爪（速冻调制食品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻脱骨鸡爪或速冻熟制脱骨鸡爪为原料，经解冻、腌制、漂烫（熟制）或不漂烫、冷却或不冷却、置于腌制液{包装饮用水或净化水、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、藤椒油、蚝油、泡椒、酸笋丝、泡姜、剁椒、大蒜、辣椒、碳酸饮料、柠檬、鸡精调味料、芝麻、食用淀粉【玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯（土豆）淀粉、甘薯（红薯）淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、藕淀粉、山药淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、香菜兰、花椒、姜、当归中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、白酒、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、麦芽糖浆、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、冰乙酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬香精、葡萄糖基甜菊糖苷、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、麦芽糊精、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精中的几种，调制而成}中拌料浸泡，经装袋、速冻、装箱、贮存等工艺加工而成的速冻调制食品熟制品速冻脱骨鸡爪。

根据配料不同所呈现的风味不同进行分类，例如：柠檬酸辣味脱骨鸡爪、蒜香味脱骨鸡爪等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冷冻脱骨鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 速冻熟制脱骨鸡爪应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 泡椒、酸笋丝、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 剁椒、大蒜、辣椒应清洁、卫生，无污染，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 柠檬香精、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.33 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 碳酸饮料应符合 GB/T 10792 的规定。
- 2.1.38 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 包装饮用水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖基甜菊糖苷应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.47 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.48 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 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
状态	具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜,外表及内部均无肉眼可见异物	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其状态、色泽,在自然光下检查有无异物,嗅其气味,然后以温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	

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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a 仅限添加该食品添加剂的产品检验;
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不超过1。

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	1	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
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	GB4789.10

注: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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。型式检验按国家相关规定执行。

4 保质期

4.1 产品在 -18°C 的环境下,预包装销售产品保质期不超过 12 个月;

4.2 产品在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的环境下,预包装销售产品保质期不超过 7 天(自解冻日期开始计算,该保质期包含在 4.1 的保质期内);

4.3 产品在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的环境下,散装销售产品保质期不超过 48 小时(自打开包装开始计算,该保质期包含在 4.2 的保质期内)。

编制说明

本标准适用于以冷冻脱骨鸡爪或速冻熟制脱骨鸡爪为原料，经解冻、腌制、漂烫（熟制）或不漂烫、冷却或不冷却、置于腌制液{包装饮用水或净化水、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、藤椒油、蚝油、泡椒、酸笋丝、泡姜、剁椒、大蒜、辣椒、碳酸饮料、柠檬、鸡精调味料、芝麻、食用淀粉【玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯（土豆）淀粉、甘薯（红薯）淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、燕麦淀粉、荞麦淀粉、藕淀粉、山药淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、香莢兰、花椒、姜、当归中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、白酒、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、麦芽糖浆、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、冰乙酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬香精、葡萄糖基甜菊糖苷、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、麦芽糊精、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精中的几种，调制而成}中拌料浸泡，经装袋、速冻、装箱、贮存等工艺加工而成的速冻调制食品熟制品速冻脱骨鸡爪。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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、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。

郑州学而习食品有限公司