



411583S-2024



河南学而乐食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

脱骨鸡爪

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

河南学而乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南学而乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：代总伟。

H N

Q B

脱骨鸡爪

1 范围

本标准规定了脱骨鸡爪的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻鸡爪或脱骨鸡爪为原料，经解冻、煮制、脱骨（适用于未脱骨的原料鸡爪）或不脱骨，加入或不加入复配水分保持剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻糖、碳酸钠）、复配酸度调节剂【食品添加剂（碳酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠）、麦芽糊精、食用盐】、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、碳酸钠中的一种或几种，经浸泡后清洗、装袋、灌汤或不灌汤、包装而成的脱骨鸡爪。

灌汤用汤汁配料：以饮用水为原料，加入复合调味油、藤椒油、辣椒油、花椒油、芥末调味油、鱼露、料酒、南乳汁、松茸油醋汁、白灼汁、凉拌汁、鸡汁调味料、辣椒酱、柠檬汁、百香果原浆、红烧王复合调味料、辣鲜露复合调味料、藤椒复合调味料、麻椒复合调味料、蚝油、泡椒（盐渍菜）、小米辣（酱腌菜）、酸笋丝、泡姜、剁椒（盐渍菜）、大蒜、碳酸饮料、鸡精调味料、芝麻（熟制）、辣椒粉、香辛料粉（花椒、藤椒、香叶、桂皮、小茴香、丁香、白芷、八角、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、葱中的一种或几种）、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、味精、冰乙酸、乳酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

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 冻鸡爪、脱骨鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 复配水分保持剂、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.3 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 花椒油、芥末调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.16 南乳汁、复合调味油、松茸油醋汁、白灼汁、凉拌汁、红烧王复合调味料、辣鲜露复合调味料、藤椒复合调味料、麻椒复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 柠檬汁、百香果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 泡椒（盐渍菜）、小米辣（酱腌菜）、酸笋丝、泡姜、剁椒（盐渍菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 大蒜应清洁、卫生，无污染，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 碳酸饮料应符合 GB/T 10792 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 芝麻（熟制）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.39 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，
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	品尝其滋味
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	
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
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	2	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	GB 4789.10

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

4 保质期

- 4.1 冷冻包装产品在 -18°C 的环境下，预包装销售产品保质期不超过 12 个月；
- 4.2 冷冻包装产品解冻后在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 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 冷冻包装产品解冻后在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 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）；
- 4.4 真空包装常温储存的产品，保质期不超过 12 个月。

编制说明

本标准适用于以冻鸡爪或脱骨鸡爪为原料，经解冻、煮制、脱骨（适用于未脱骨的原料鸡爪）或不脱骨，加入或不加入复配水分保持剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻糖、碳酸钠）、复配酸度调节剂【食品添加剂（碳酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠）、麦芽糊精、食用盐】、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、碳酸钠中的一种或几种，经浸泡后清洗、装袋、灌汤或不灌汤、包装而成的脱骨鸡爪。

灌汤用汤汁配料：以饮用水为原料，加入复合调味油、藤椒油、辣椒油、花椒油、芥末调味油、鱼露、料酒、南乳汁、松茸油醋汁、白灼汁、凉拌汁、鸡汁调味料、辣椒酱、柠檬汁、百香果原浆、红烧王复合调味料、辣鲜露复合调味料、藤椒复合调味料、麻椒复合调味料、蚝油、泡椒（盐渍菜）、小米辣（酱腌菜）、酸笋丝、泡姜、剁椒（盐渍菜）、大蒜、碳酸饮料、鸡精调味料、芝麻（熟制）、辣椒粉、香辛料粉（花椒、藤椒、香叶、桂皮、小茴香、丁香、白芷、八角、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、葱中的一种或几种）、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、味精、冰乙酸、乳酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

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。

河南学而乐食品有限公司

QB