



411584S-2024



河南学而乐食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2024

冷冻预制调理鸡爪

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

冷冻预制调理鸡爪

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理鸡爪的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻鸡爪为原料，经解冻、漂烫（以生活饮用水为原料，加入食用盐、白芷、料酒中的一种或几种）、脱骨（适用于未脱骨的原料鸡爪）或不脱骨，包装、冷冻贮存而成的未熟制非即食冷冻预制调理鸡爪。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 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，品尝其滋味
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	
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	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

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻鸡爪为原料，经解冻、漂烫（以生活饮用水为原料，加入食用盐、白芷、料酒中的一种或几种）、脱骨（适用于未脱骨的原料鸡爪）或不脱骨，包装、冷冻贮存而成的未熟制非即食冷冻预制调理鸡爪。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

H N

Q B