



411410S-2024



济源市阳光食品有限公司企业标准

Q/JYS 0003S-2024

# 烤兔

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

济源市阳光食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由济源市阳光食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡智强、赵雅欣。

本标准自实施日起替代 Q/JYS 0003S-2018（备案号：412791S-2018）。

H N

Q B

# 烤兔

## 1 范围

本标准规定了烤兔的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）兔肉为原料，经解冻或不解冻、清洗，加入姜（清洗、粉碎）、葱（清洗、切段）、大蒜、白酒、料酒、味精、酿造酱油、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、香辛料或其粉【辣椒、整孜然、花椒、胡椒、八角、桂皮、丁香、山奈、月桂叶、小茴香、桂皮、肉桂、高良姜、豆蔻、草果、甘草中的一种或几种】、栀子、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻香油、菜籽油中的一种或几种）、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒油、花椒油、麻辣浓缩油、藤椒油、姜油、蒜油、芝麻、生活饮用水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精、山楂核烟熏香味料 I 号、山楂核烟熏香味料 II 号、硬木烟熏香味料、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、胭脂虫红、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经腌制、整形、预煮、卤制、烤制、刷油、刷料，再经烤制、冷却、装袋、真空包装、杀菌、包装加工而成的烤兔。

根据工艺及口味不同，产品分类为不同口味的烤兔。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）兔肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 姜、葱、大蒜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 栀子、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.17 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 辣椒油、花椒油、麻辣浓缩油、藤椒油、姜油、蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.215' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 山楂核烟熏香味料 I 号、山楂核烟熏香味料 II 号应符合 GB 1886.127 的规定。
- 2.1.26 硬木烟熏香味料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	整只或半只（净膛兔，无兔头、兔尾、前腿、后腿部小关节以下部分）	从样品中取出 50g 烤兔，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	外皮呈枣红色，内肉呈鲜红色，油润光亮，色泽均匀	
气 味	具有兔肉特有的气味、香而不腻，无异味	
滋 味	具有兔肉特有的味道，表皮有嚼劲，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

水分, g/100g	≤	60	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;			
注 2: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 2.5 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。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、商业无菌检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）兔肉为原料，经解冻或不解冻、清洗，加入姜（清洗、粉碎）、葱（清洗、切段）、大蒜、白酒、料酒、味精、酿造酱油、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、香辛料或其粉【辣椒、整孜然、花椒、胡椒、八角、桂皮、丁香、山奈、月桂叶、小茴香、桂皮、肉桂、高良姜、豆蔻、草果、甘草中的一种或几种】、栀子、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻香油、菜籽油中的一种或几种）、豆豉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒油、花椒油、麻辣浓缩油、藤椒油、姜油、蒜油、芝麻、生活饮用水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精、山楂核烟熏香味料 I 号、山楂核烟熏香味料 II 号、硬木烟熏香味料、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、胭脂虫红、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经腌制、整形、预煮、卤制、烤制、刷油、刷料，再经烤制、冷却、装袋、真空包装、杀菌、包装加工而成的烤兔。

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》制订本企业标准，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。

济源市阳光食品有限公司

QB