



412110S-2025



新乡市平原示范区牧清食品有限公司企业标准

Q/XMQS 0003S-2025

熟制禽副产品

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

新乡市平原示范区牧清食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区牧清食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：丁鹏龙。

H N
Q B

熟制禽副产品

1 范围

本标准规定了熟制禽副产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以鲜（冻）去骨鸡爪、鸡翅尖中的一种为原料，添加泡椒、食醋、饮用水、生姜、大蒜、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、柠檬、酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、辣椒、花椒、香辛料或其粉[辣椒、花椒、胡椒、桂皮、丁香、大茴香（八角）、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、大蒜、洋葱中的一种或几种]、乳酸、冰乙酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、红曲红、红曲黄色素、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、煮制、冷却、分切或不分切、冷泡、拌料、包装而制成的熟制禽副产品。

根据原辅料不同，产品可分为：熟制鸡爪、熟制鸡翅尖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）去骨鸡爪、鸡翅尖应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 泡椒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.24 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
固形物含量, %	≥ 60.0	GB/T 10786
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.28	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

项 目	指 标	检验方法
N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b ， g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
注1：a仅限添加食用植物油的产品检验，含酸性配料的产品不检验酸价； b 仅限添加该食品添加剂的产品检验 注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1； 注3：*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 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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

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 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，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，农药残留限量应符合GB 2763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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本文件适用于以鲜（冻）去骨鸡爪、鸡翅尖中的一种为原料，添加泡椒、食醋、饮用水、生姜、大蒜、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、柠檬、酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、辣椒、花椒、香辛料或其粉[辣椒、花椒、胡椒、桂皮、丁香、大茴香(八角)、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、大蒜、洋葱中的一种或几种]、乳酸、冰乙酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、红曲红、红曲黄色素、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、煮制、冷却、分切或不分切、冷泡、拌料、包装而制成的熟制禽副产品。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》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。

新乡市平原示范区牧清食品有限公司