



410031S-2026



夏邑县厨将食品有限公司企业标准

Q/XCS 0003S-2026

调味凤爪（鸡爪）

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

夏邑县厨将食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县厨将食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县厨将食品有限公司。

本标准主要起草人：赵紫云、李雪梅。

H N
Q B

调味凤爪（鸡爪）

1 范围

本标准规定了调味凤爪（鸡爪）的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）鸡爪为主要原料，辅以泡椒、贡菜、竹笋、食用盐、外购复合调味料（液态、固态、半固态）、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、酱腌菜（剁辣椒）、碳酸饮料、糟卤、饮用水、食用调味油（大豆油、辣椒）、大豆油、辣椒干、生姜、大蒜、葱、芝麻、芝麻油、味精、柠檬、鸡精调味料、香辛料、白酒、黄酒、酵母抽提物的一种或多种，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钙、大豆分离蛋白、食用淀粉、海藻糖、食用盐）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钙、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、海藻糖、食品用香精、食品用香料的一种或多种，原料经解冻、清理、清洗、分割修整处理、调配、煮制、泡制或调味、包装而成的调味凤爪（鸡爪）。

根据所用的原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 泡椒、酱腌菜（剁辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.10 碳酸饮料应符合 GB/T 10792 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

- 2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定
- 2.1.23 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.26 食用调味油符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 糟卤应符合 DB31/2006 的规定。
- 2.1.28 贡菜应符合 GB/T 29564 的规定。
- 2.1.29 竹笋应采用新鲜良好、稚嫩的可食用竹笋，无腐败、霉烂变质和病虫害。
- 2.1.30 葱应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品至于洁净的白色容器内，在自然光下用肉眼观察组织形态或性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态或性状	具有该品种产品应有的组织形态，无霉斑，产品密封紧实，包装无泄漏	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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
固形物含量, %	\geq 60	QB 1007
^a 磷酸盐【以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计】, g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256
总砷 (以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g/kg}$	\leq 3.0	GB 5009.26
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加磷酸盐的产品。		

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	10^2	10^3	GB 4789.10
^a 样品的采样和处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量。验证检验项目为菌落总数、大肠菌群, 其检测频率每周一次。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡爪为主要原料，辅以泡椒、贡菜、竹笋、食用盐、外购复合调味料（液态、固态、半固态）、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、酱腌菜（剁辣椒）、碳酸饮料、糟卤、饮用水、食用调味油（大豆油、辣椒）、大豆油、辣椒干、生姜、大蒜、葱、芝麻、芝麻油、味精、柠檬、鸡精调味料、香辛料、白酒、黄酒、酵母抽提物的一种或多种，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钙、大豆分离蛋白、食用淀粉、海藻糖、食用盐）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钙、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、海藻糖、食品用香精、食品用香料的一种或多种，原料经解冻、清理、清洗、分割修整处理、调配、煮制、泡制或调味、包装而成的调味凤爪（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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县厨将食品有限公司