



411889S-2017



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2017

腌腊禽制品

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

河南固佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南固佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘俊、李祖武。

H N

Q B

腌腊禽制品

1 范围

本标准规定了腌腊禽制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭、鹅为原料，经解冻、修整、清洗，加入食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠，经腌制、烘干（或晾晒、风干）、包装加工而成的腌腊禽制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鸡、鸭、鹅应符合 GB 2707 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中取 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味
色泽	具有腌腊肉的正常色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	检测方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 1.5	GB 5009.227
亚硝酸钠残留量，mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	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
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的卫生要求。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留最大限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、过氧化值、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

腌腊禽制品是以鲜（冻）鸡、鸭、鹅为原料，经解冻、修整、清洗，加入食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠，经腌制、烘干（或晾晒、风干）、包装加工而成的。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 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南固佳食品有限公司

2017年07月12日

H N
Q B