

Q/KHJ

昆明豪燊食品有限公司企业标准

Q/KHJ 0001 S—2020

泡椒鸡(鸭)爪、翅

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010452S-2020
备案日期: 2020年12月18日

云
备
备

2020-12-18 发布

2020-12-20 实施

昆明豪燊食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的泡椒鸡(鸭)爪、翅是以鲜(冻)鸡(鸭)爪、翅为原料，经选料、煮制、并配以食用盐、泡椒、香辛料等辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经泡制、包装、杀菌等工艺而制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明豪燊食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王世然。

云南省食品
案号:!
日期:

泡椒鸡(鸭)爪、翅

1 范围

本标准规定了泡椒鸡(鸭)爪、翅的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

我公司生产的泡椒鸡(鸭)爪、翅是以鲜(冻)鸡(鸭)爪、翅为原料，经选料、煮制、并配以食用盐、泡椒、香辛料等辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经泡制、包装、杀菌等工艺而制成的其他热加工熟肉制品(泡椒鸡(鸭)爪、翅)。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)鸡(鸭)爪、翅：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 泡椒：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

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。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该品特有的滋味和气味，气味纯正，不得有其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

安全企
301
年

表2 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) ， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为4kg(不少于4个包装)样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可以影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

标准备案
3-
月

e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求抽检时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，其它指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全要求及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地、离墙码放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



王世然

备案单位主要负责人（签字）

2020年 12月 5日