

ICS 67.120.01

CCS X 22

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0158—2025

供厦食品 猪肚鸡汤

Food for Xiamen- Stewed pork tripe and chicken soup

2025 - 12 - 09 发布

2025 - 12 - 09 实施

厦门市食品安全工作联合会

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门如意三煲食品有限公司、厦门凤石食品有限公司

本文件主要起草人：范崇、陈鑫、高静、孙金全、彭领、陈雪娇、吴水金、陈尧强、陈圆、罗家煌

供厦食品 猪肚鸡汤

1 范围

本文件规定了供厦食品 猪肚鸡汤的术语和定义、技术要求和检验方法。
本文件适用于第 3 章所定义的猪肚鸡汤产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7900 食品安全国家标准 白胡椒
- GB 7901 食品安全国家标准 黑胡椒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品
- NY/T 1513 绿色食品 畜禽可食用副产品
- SB/T 10379 速冻调制食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 猪肚鸡汤 Stewed pork tripe and chicken soup

以鸡肉、猪肚、胡椒、食用盐、水为主要原料，经清洗、修选后，添加或不添加红枣、枸杞、肉汤、大骨汤等其他辅料，经煮制（或煲制）、成型（或不成型）、包装、冷却（或不冷却）、速冻（或不速冻）、灭菌（或不灭菌）等工序制成的预包装猪肚鸡汤产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鸡肉

应符合GB 2707及其他相关产品标准规定。

4.1.2 猪肚

应符合GB 2707及其他相关产品标准规定。

4.1.3 胡椒

白胡椒应符合GB 7900规定，黑胡椒应符合GB 7901规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721规定及其他相关产品标准规定。

4.1.5 生产用水

应符合GB 5749规定。

4.1.6 红枣

应符合GB/T 5835或GB/T 26150或其他相关产品规定。

4.1.7 枸杞

应符合GB/T 18672或其他相关产品标准规定。

4.1.8 肉汤、大骨汤

应符合SB/T 10379或其他相关产品标准规定。

4.1.9 其他原辅料

应符合相关食品安全国家标准、国家标准、行业标准及其他有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
形态	具有猪肚鸡汤应有的形态	取适量产品试样，按产品烹调（食用）方式将试样预处理后，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在光线充足、无异味、洁净卫生的环境下观察产品形态、色泽及杂质等情况，再品尝滋味气味。
色泽	汤色呈淡奶白色，具有猪肚鸡汤应有的色泽	
滋味气味	具有猪肚鸡汤应有的口感和特征风味，无异味、无酸败	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标要求	检验方法	备注
固形物 / (g/100g)	≥30.0	SB/T 10379 附录B	/
氯化物（以NaCl计） / (g/100g)	≤2.5	GB 5009.44	参考NY/T 843
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	采用GB 19295
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤10	GB 5009.228	参考NY/T 843

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表3 污染物限量

物质名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	Lead	≤0.1	GB 5009.12	参考(EU)2023/915, 台湾地区《食品中重金属之限量》，严于GB 2762（≤0.3）
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	Total Mercury	≤0.05	GB 5009.17	参考NY/T 1513, 严于GB 2762（无要求）
镉（以Cd计）/（mg/kg）	Cadmium	≤0.05	GB 5009.15	参考(EU)2023/915, 台湾地区《食品中重金属之限量》，严于GB 2762（≤0.1）
锡 ^a /（mg/kg）	Stannum	≤100	GB 5009.16	参考NY/T 843, 严于GB 2762（≤250）
^a 仅限于采用镀锡钢板容器包装的食品				

4.5 农药及兽药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合GB2763、GB2763.1及国家相关文件的规定。农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。检验样品制备时，取其中固形物进行检测。

4.5.2 兽药残留限量应符合GB 31650、GB31650.1及国家相关文件的规定，同时符合表4的要求。兽药残留的检验应遵守相应国家标准、行业标准和国家相关文件的规定。检验样品制备时，取其中动物性固形物进行检测。

表4 兽药残留限量

物质名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
恩诺沙星（以恩诺沙星+环丙沙星计）/（μg/kg）	enrofloxacin	≤100	GB/T 20366	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）
喹乙醇代谢物 /（μg/kg）	MQCA	不得检出	GB/T 20746	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）
氟苯尼考 /（μg/kg）	florfenicol	≤100	GB/T 20756	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）
甲砒霉素 /（μg/kg）	thiamphenicol	≤50	GB/T 20756	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）
磺胺类（以总量计）/（μg/kg）	sulfonamides	不得检出	GB/T 20759	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）
土霉素/金霉素/四环素（单个或复合物）/（μg/kg）	oxytetracycline/ chlortetracycline /tetracycline	≤100	GB/T 21317	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）
强力霉素 /（μg/kg）	doxycycline	≤100	GB/T 21317	参考NY/T 1513, 严于GB 31650及GB 31650.1（无要求）

4.6 微生物限量

4.6.1 按照罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定检验。

4.6.2 非罐头工艺生产的产品，其微生物限量应符合表5的要求。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	采用GB 19295, 严于GB 2726 (c=2)
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	采用GB 2726、GB 19295
沙门氏菌 / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4	参考 NY/T 1513, 严于 GB 29921 (无要求)
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法	参考 NY/T 1513, 严于 GB 29921 (无要求)
单核细胞增生李斯特氏菌 / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30	参考 NY/T 1513, 严于 GB 29921 (无要求)
大肠埃希氏菌 O157: H7 / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.36	参考 NY/T 1513, 严于 GB 29921 (无要求)
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。 ^b 仅限即食类产品。						

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求，且加工过程不应使用防腐剂、乳化剂、增稠剂和食品用香精香料。

5 标签和标志、包装、运输、贮存

5.1 标签和标志

标签和标识的内容应符合GB 7718、《食品标识监督管理办法》、GB 28050的规定，包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

使用复合包装材料应符合GB 4806.1和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

5.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。冷藏、冷冻类型产品的运输要求应符合GB 31605及其他相关标准的要求。

5.4 贮存

5.4.1 需冷藏保存的产品应在0℃~10℃冷藏库内贮存，需冷冻保存的产品应在-18℃以下冷冻库内贮存；按照罐头工艺生产的产品应在阴凉、干燥、通风的常温库内贮存。

5.4.2 库房应有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

5.4.3 产品在库内贮存应离墙离地，分类堆放。

附录A（规范性附录）
兽药残留限量、食品添加剂及塑化剂成分重点监测项目

A.1 兽药残留限量重点监测项目

兽药残留限量重点监测项目及检验方法见表 A.1。

表 A.1 兽药残留限量重点监测项目及检验方法

项目	限量值	检验方法	备注
氯霉素 / (μg/kg)	不得检出	GB/T 20756	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第 1—5 批汇总)
硝基呋喃类药物 / (μg/kg)	不得检出	GB/T 21311	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第 1—5 批汇总)
恩诺沙星（以恩诺沙星+环丙沙星计）/ (μg/kg)	≤100	GB/T 20366	参考 NY/T 1513
噻乙醇代谢物 / (μg/kg)	不得检出	GB/T 20746	参考 NY/T 1513
氟苯尼考 / (μg/kg)	≤100	GB/T 20756	参考 NY/T 1513
甲砒霉素 / (μg/kg)	≤50	GB/T 20756	参考 NY/T 1513
磺胺类（以总量计） / (μg/kg)	不得检出	GB/T 20759	参考 NY/T 1513
土霉素/金霉素/四环素（单个或复合物） / (μg/kg)	≤100	GB/T 21317	参考 NY/T 1513
强力霉素 / (μg/kg)	≤100	GB/T 21317	参考 NY/T 1513

A.2 食品添加剂重点监测项目

食品添加剂的重点监测项目及检验方法见表 A.2。

表 A.2 食品添加剂重点监测项目及检验方法

项目	限量值	检验方法	备注
硝酸盐、亚硝酸盐 / (g/kg)	不得使用	GB 5009.33	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第 1—5 批汇总)
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） / (g/kg)	不得使用	GB 5009.28	/
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） / (g/kg)	不得使用	GB 5009.28	参考 NY/T 1513
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） / (g/kg)	不得使用	GB 5009.121	/

A.3 塑化剂成分重点监测项目

塑化剂成分重点监测项目及检验方法见表 A.3。

表 A.3 塑化剂成分重点监测项目及检验方法

项目	限量值	检验方法	备注
邻苯二甲酸二(α-乙基己酯)(DEHP)/(mg/kg)	<1.5	GB 5009.271	参考市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见
邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP) / (mg/kg)	<9.0		
邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) / (mg/kg)	<0.3		

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [2] (EU) 2023/915 关于食品中某些污染物的最大含量并废除法规(EC) No.1881/2006
 - [3] 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1—5批汇总）
 - [4] 市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见
 - [5] T/GBAS 88-2024 预制菜 猪肚鸡
 - [6] T/ZSGTS 334-2024 香山之品 猪肚鸡汤
-