

ICS 67.040
CCS X 10

T/HNSPGYXH
河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 23—2024

固始鹅块质量标准

Quality Standard of Gushi Goose Chunks

2024-06-21 发布

2024-06-28 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 分类	2
5 技术要求	2
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 包装标签	4

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这些专利的责任。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南固佳食品有限公司、河南牧业经济学院、河南三高农牧股份有限公司、信阳市农业科学院、河南省预制菜技术创新研究院、信阳菜产业发展中心、固始县信佳食品有限公司、固始县永新牧业有限公司、河南米歌食品有限公司、固始县三高食品有限责任公司、河南大别山甄选供应链有限公司、固始县宏志养殖专业合作社、洛阳洛肴农业开发有限公司。

本文件主要起草人：高雪琴、陈鹏、张煌、孙金学、邹建、李孝法、侯玉方、刘杨、秦东升、胡前进、张振辉、许美娟。

固始鹅块质量标准

1 范围

本文件规定了固始鹅块的分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装标签等。

本文件标准适用于速冻非即食固始鹅块，食用时如为组合装需将鹅肉、鹅油料、鹅汤先充分解冻后混合、煮沸后食用；如为混合装需将产品充分解冻、煮沸后食用。

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 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720 味精
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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 食品安全国家标准 复合食品包装袋卫生标准
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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/T 30382 干辣椒
GB/T 30383 生姜
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

固始鹅块

以预制鹅肉、鹅油料、鹅汤混合后包装或组合包装的鹅加工产品。

3.2

预制鹅肉/预制鹅肉包

选用日龄达到150天左右的鲜、冻皖西白鹅，经解冻或不解冻、清洗、卤制、冷却、分切的半成品预制鹅肉/预制鹅肉包。

3.3

预制鹅油料/预制鹅油料包

鹅油料是以白条鹅的板油、生姜（经预处理）、干辣椒为原料，加入或不加入香辛料，经混合、炒制或熬制、冷却而成的半成品预制油料/预制油料包。

3.4

预制鹅汤/预制鹅汤包

是指鹅肉卤制后的鹅清汤，投入葱段熬制后捞出，加入食盐、味精、鸡精，经冷却的半成品预制鹅汤/预制鹅汤包。

4 分类

4.1 组合装

将预制后的鹅肉、鹅油料、鹅汤分别定量包装后经速冻、外包、装箱、入库而成的固始鹅块产品。

4.2 混合装

将预制后的鹅肉、鹅油料、鹅汤按配比定量混合装入同一内包装后经速冻、外包、装箱、入库而成的固始鹅块产品。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 全净膛后单只净重3 kg~4 kg，应符合GB 2707相关规定。

5.1.2 供方应提供所在辖区内行政主管部门出具的可追溯的检疫合格证明。

5.1.3 每一批次的原辅料应经质检人员检验合格后方可接收。

5.1.4 生姜宜选用安徽双河地区产高品质生姜，且生姜切开后无明显丝状物，姜味浓郁，不得有腐烂变质现象，应符合GB/T 30383的规定。

5.1.5 葱宜选用无腐烂、非水洗香葱，以固始本地香葱最优，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.6 鹅油应选择新鲜无变质变色且无其他杂质的鹅板油，应符合GB 10146的规定。

5.1.7 食用盐应符合GB/T 5461、香辛调味料应符合GB/T 15691、味精应符合GB 2720、鸡精调味料应符合SB/T 10371、饮用水应符合GB 5749、干红辣椒应符合GB/T 30382的规定。

5.2 加工要求

5.2.1 生产环境应符合GB 14881和GB 31646的要求；

5.2.2 卤制过程应为白卤，期间只适当加入生姜、料酒、白胡椒粉用于去腥，不应添加食盐、味精等调味料。

5.2.3 切块厚度应为2 cm左右，误差不应高于5 mm；

5.2.4 生产过程中不应添加防腐剂以及未经国家相关法律、法规、相关标准规定的食品添加剂。

5.2.5 鹅肉在定量包装过程中应将鹅肉各部位分装均匀，最终产品去骨后纯肉量应不低于固形物总量的60%。

5.3 感官

感官应符合表1的规定。

表1 感官

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽，鹅肉表皮呈淡黄色或白色，汤汁澄清，油料泛红	
状态	具有该产品应有的性状，鹅肉呈块状，姜呈丝状、辣椒呈辣椒段状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋气味，鲜香、咸辣，无异味	取样品一份，置于洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.4 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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤1.6	GB 5009.44
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤0.4	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤3.0	GB 5009.26
过氧化值, g/100g	≤0.25	GB 5009.227
固形物含量(鹅块占产品的比重)	≥0.35	GB/T 10786

注：理化指标检测采用鹅肉、鹅油料、鹅汤的混合检验。

5.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中的规定

5.6 净含量

净含量应符合JJF 1070 的规定。

5.7 其他要求

5.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.7.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

5.7.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同班次，同一批投料生产的为一批。

7.2 抽样方法和数量

从生产厂成品库抽取。抽样数量应不少于4袋（总量2kg）。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、过氧化值。

7.4 型式检验

7.4.1 检验时机

有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正常生产时，每半年应进行一次型式检验；
- c) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督部门提出要求时。

7.4.2 检验项目

检验项目为5.3~5.7。

7.4.3 判定规则

型式检验时如有不符合本文件要求时，应在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检，若复检结果中仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

微生物指标不得复检。

8 包装标签

8.1 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全相关规定。产品采用复合塑料膜（袋）应符合GB 9683的规定，其他直接接触食品的包装材料和容器应符合GB 4806.1的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标注固形物含量，并注明速冻非即食制品以及烹调加工方式；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2.2 应有产品追溯二维码。

8.3 储存运输

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。