

中华人民共和国行业标准

五香鸡肫罐头

QB 1368—91

Canned spiced chicken gizzards

1 主题内容与适用范围

本标准规定了五香鸡肫罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以鸡肫为原料,经腌制、整理、预煮、调味、装罐、密封、杀菌制成的五香鸡肫罐头。

2 引用标准

- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1537 精炼棉籽油
- GB 5461 食用盐
- GB 317.1 白砂糖
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 7652 八角
- GB 8967 谷氨酸钠
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 黑心

鸡肫中心呈褐色的部分。

4 产品分类

五香鸡肫罐头的产品代号为 225。

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 鸡肫:采用来自非疫区的健康鸡,宰杀良好、无寄生虫的新鲜或冷冻鸡肫。

5.1.2 植物油:应符合 GB 1534、GB 1535、GB 1536 或 GB 1537 的要求。

5.1.3 食用盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.1.4 白砂糖:应符合 GB 317.1 的要求。

5.1.5 酱油:应符合 GB 2717 的要求。

5.1.6 谷氨酸钠:应符合 GB 8976 的要求。

5.1.7 八角:应符合 GB 7652 的要求。

5.1.8 姜:采用辣味浓、无霉烂的鲜、干生姜。

5.1.9 桂皮:干燥,无霉变,香味正常。

5.1.10 黄酒:色黄澄清,味醇正常,含酒精 12 度以上。

5.1.11 葱:叶色浓绿,葱白纯白,味香,无霉烂变质现象。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	肫表面呈酱红色,切面无明显黑心;汤汁呈酱褐色	肫表面呈酱红色至酱褐色,切面无明显黑心;汤汁呈酱褐色	肫表面呈酱红色至酱褐色,少量鸡肫切面允许略有黑心;汤汁呈酱褐色
滋味、气味	具有五香鸡肫罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织 形 态	组织有韧性;每只肫纵剖呈相连的两瓣,形态整齐,大小大致均匀,每罐允许添秤肫一瓣	组织稍有韧性;每只肫纵剖呈相连的两瓣,形态较整齐,大小较均匀;每罐允许添秤肫两瓣	组织尚有韧性;每只肫纵剖切成相连的两瓣,允许有单瓣及不完整的肫块存在

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量,g	允许公差,%	含量,%	规定重量,g	允许公差,%
854	227	±4.5	80	182	±11.0
500mL 罐头瓶	510	±5.0	75	382	±9.0

5.3.3 氯化钠含量:1.5%~2.5%。

5.3.4 重金属含量:应符合表 3 的要求。

表 3 重金属含量

mg/kg

项 目	锡 (Sn)	铜 (Cu)	铅 (Pb)	砷 (As)	汞 (Hg)
指 标	≤200.0	≤5.0	≤1.0	≤0.5	≤0.1

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应计作缺陷。缺陷按表4分类。

表4 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味; 硫化铁明显污染内容物; 有有害杂质,如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于3mm已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝及长径不大于3mm已脱落的锡珠; 固形物重公差超过允许公差; 净重负公差超过允许公差; 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 重金属含量

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11、GB 5009.17 规定的方法分别测定锡、铜、铅、砷和汞。

6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

附加说明:

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由浙江省轻工业研究所、食品质量监督检测杭州站、象山罐头厂负责起草。

本标准主要起草人高宗裕、俞荣华、张时康、洪基光、许荣年、王寅娥。

自本标准实施之日起,原中华人民共和国轻工业部发布的部标准 QB 427—64《五香鸡肫罐头》作废。