

Canned spicy fried goose

1 主题内容与适用范围

本标准规定了香炸鹅罐头的产品分类、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。

本标准适用于以新鲜(或冷冻良好)的鹅为原料,经预处理、油炸、焖煮、装罐、加调味液、密封、杀菌制成的香炸鹅罐头。

2 引用标准

- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 8233 芝麻油
- GB 8937 食用猪油
- GB 5461 食用盐
- GB 317.1 白砂糖
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 7652 八角
- GB 10781.1 浓香型白酒
- 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
- ZBX 70004 罐头食品的感官检验
- ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 整块覆盖

开罐时,鹅体 1 / 4 整块覆盖在上面,下面有搭配的一段颈、一块肫及添称的肉块。

4 产品分类

香炸鹅罐头的产品代号为 272。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 鹅 采用来自非疫区健康良好,宰前宰后经兽医检验并附有合格证书之半净膛(或净膛)的鹅,每只重量不低于 1.5kg,肌肉发育一般,尾部稍有脂肪,允许稍有血管毛。不得采用表皮色泽不正常、严重烫伤及冷冻两次的鹅肉。

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

- 5.1.3 芝麻油 应符合 GB 8233 的要求。
- 5.1.4 食用猪油 应符合 GB 8937 的要求。
- 5.1.5 食用盐 应符合 GB 5461 的要求。
- 5.1.6 酱油 应符合 GB 2717 的要求。
- 5.1.7 白砂糖 应符合 GB 317.1 的要求。
- 5.1.8 味精 含谷氨酸钠 85%以上。
- 5.1.9 白酒 应符合 GB 10781 的要求。
- 5.1.10 八角 应符合 GB 7652 的要求。
- 5.1.11 红葱头 品质良好,无霉烂变质的鲜、干红葱头。
- 5.1.12 姜 辣味浓,无腐烂的鲜、干姜。
- 5.1.13 香辛料(桂皮、丁香、花椒、干草、陈皮) 干燥,无霉变,香味正常。
- 5.1.14 蒜 品质良好,无霉烂变质的鲜、干蒜头。
- 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	肉色呈黄褐色至棕褐色,色泽均匀,有光泽	肉色呈黄褐色至棕褐色,色泽较均匀,稍有光泽	肉色呈黄褐色至棕褐色,色泽尚均匀
滋味气味	具有香炸鹅罐头应有的滋味及气味,无异味		
组织形态	肉质软硬适度,整块覆盖良好,允许稍有脱骨及破皮现象。每罐允许搭配颈一段(长约 50mm)及肫一块,	肉质软硬较适度,整块覆盖较好,允许稍有脱骨及破皮现象。每罐允许搭配颈一段(长约 60 mm)及肫一块	肉质软硬尚适度,整块覆盖尚好,允许有脱骨及破皮现象。每罐允许搭配颈(长约 60mm)及肫,总数不超过三块

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	等 级	净 重		固 形 物		
		标明重量	允许公差	含量	规定重量	允许公差
		(g)	(%)	(%)	(g)	(%)
962	(优、一级品)	375	±3.0	80	300	±9.0
962	(合格品)	375	±5.0	75	300	±9.0

5.3.3 氯化钠含量 1.0%~2.0%。

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

样品的感官和物理指标如不符合要求,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; 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标; 净重负公差超过允许公差; 固形物重公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官

按 ZBX 70004 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

按 GB / T 12457 规定的方法检验。

6.5 重金属

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11 和 GB 5009.17 规定的方法测定锡、铜、铅、砷和汞。

6.5 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 ZBX 70005 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。

本标准由广东湛江罐头食品总厂负责起草。

本标准主要起草人：兰刚 黄诗荣 陈超华。

中华人民共和国轻工业部 1992-11-10 批准

1993-07-01 实施