

Q/YZYW

安徽王小卤食品科技有限公司企业标准

Q/AHWXL 0001S—2024

鲜(冻)鸡爪

2024-6-19 修订

2024-6-29 实施

安徽王小卤食品科技有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本食品安全企业标准由安徽王小卤食品科技有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：熊汇竹、宋迪

本标准2024年6月19日首次发布，有效期3年。

本标准也适用于本公司代加工商包括但不限于：江苏王小卤食品有限公司、天津阿正食品有限公司、安徽五源食品有限公司、连云港紫川食品有限公司、巢湖市亿弘食品有限公司。

鲜(冻)鸡爪

1 范围

本标准适用于鲜(冻)鸡爪产品。

本标准不适用于即食生食产品。

2 规范性引用文件

下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。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。

GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《食品标识管理规定》
国家市场监督管理总局《食品召回管理办法》

3 术语和定义

3.1 鲜鸡爪：活鸡宰杀、加工后，所得可食用的脚（爪）不经过冷冻处理的产品。

3.2 冻鸡爪：活鸡宰杀、加工后，所得可食用的脚（爪）在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

屠宰前的活鸡应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 质量要求

各类鸡爪质量等级标准见表 2。

表 2 冷冻鸡爪质量等级标准

等 级	重量标准
W1	单只鸡爪原料克重 < 18g
W2	单只鸡爪原料克重 ≥ 18g，规格符合率 ≥ 99%
W3	单只鸡爪原料克重 ≥ 25g，规格符合率 ≥ 99%

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检测方法
挥发性盐基氮/ (mg/100 g)	≤ 14.5	GB 5009.228

4.5 污染物限量

鸡爪的污染物限量应符合 GB 2762 中畜禽肉的规定。

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留量应符合 GB 2763 的规定

4.6.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。