



412937S-2017



济源益农养殖有限责任公司企业标准

Q/JYN 0003S-2017

---

# 袋装熟鸡肉

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

---

济源益农养殖有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源益农养殖有限责任公司提出。

本标准由济源益农养殖有限责任公司起草。

本标准主要起草人：孔红旗。

H N

Q B

# 袋装熟鸡肉

## 1 范围

本标准规定了袋装熟鸡肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）的鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、切块，加入食用盐、白砂糖、八角、山奈，经腌制、蒸煮熟化，大豆油油炸，加入辣椒粉、花椒进行拌料、调香，再经真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的袋装熟鸡肉。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 山奈、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

### 2.2 感官要求

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
性 状	半固态	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》的有关规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）的鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、切块，加入食用盐、白砂糖、八角、山奈，经腌制、蒸煮熟化，大豆油油炸，加入辣椒粉、花椒进行拌料、调香，再经真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的袋装熟鸡肉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》和GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

济源益农养殖有限责任公司

2017年11月4日

QB