



413428S-2018



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0007S-2018

糯米鸡

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、张志军。

H N

Q B

糯米鸡

1 范围

本标准规定了糯米鸡的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以糯米为原料，经清洗、蒸制以后，辅以食用盐、小麦淀粉、谷氨酸钠（味精）、煮制的鸡肉、鹌鹑蛋、香菇（清洗、切块）、蚝油、料酒、酱油、胡椒（粉碎），再用清洗浸泡的荷叶包裹、包装、封口、高温灭菌、包装而成的糯米鸡。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 糯米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.8 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.9 酱油应符合GB/T 10186和GB 2717的规定。
- 2.1.10 胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.12 鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.13 荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

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	块状、圆球状	将样品 1 袋置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、杂质、色泽；嗅其气味，温水漱口后品其滋味。
色 泽	呈微黄色	
气、滋味	具有糯米鸡应有的气、滋味，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
固形物, %	\geq 60	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), %	\leq 2.5	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	\leq 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) *, mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15

注: * 指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

糯米鸡是以糯米原料，经清洗、蒸制以后，辅以食用盐、小麦淀粉、谷氨酸钠（味精）、煮制的鸡肉、鹌鹑蛋、香菇（清洗、切块）、蚝油、料酒、酱油、胡椒（粉碎），再用清洗浸泡的荷叶包裹、包装、封口、高温灭菌、包装而成。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》有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司

Q B