



413495S-2018



淮滨县鸿滨面炕鸡食品加工有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

面炕鸡

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

淮滨县鸿滨面炕鸡食品加工有限公司 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。

本标准由淮滨县鸿滨面炕鸡食品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈宏斌、赵新山、涂旭林。

H N

Q B

面炕鸡

1 范围

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

本标准适用于以鲜、冻鸡为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入料酒、食用盐、葱姜汁（葱、姜经清洗、榨汁）、香辛料（花椒、八角、小茴香、高良姜、丁香、山奈、桂皮、胡椒）、鸡蛋、小麦粉、红薯淀粉、脱氢乙酸钠、鸡肉粉（玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、鸡肉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精），经混合、腌制，以花生油或大豆油进行炕制、冷却、包装、高温灭菌、加工而成的面炕鸡。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 鲜、冻鸡应符合GB 2707的规定。

2.1.3 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.4 葱、姜应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5 香辛料（花椒、胡椒、八角、小茴香、高良姜、丁香、山奈、桂皮）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.8 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.9 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.10 花生油、大豆油应符合GB 2716的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.12 鸡肉粉（玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、鸡肉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）应符合DBS41 /001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 | |

| | | |
|------|--------------------|---|
| 色 泽 | 淡黄色至褐色 | 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，品其滋味。 |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，鲜香、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, % | ≥ 55 | GB/T 10786 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), % | ≤ 2.5 | GB 5009.44 |
| 酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| *铅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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；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、固形物、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

面炕鸡是以鲜、冻鸡为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入料酒、食用盐、葱姜汁（葱、姜经清洗、榨汁）、香辛料（花椒、八角、小茴香、高良姜、丁香、山奈、桂皮、胡椒）、鸡蛋、小麦粉、红薯淀粉、脱氢乙酸钠、鸡肉粉（玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、鸡肉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精），经混合、腌制，以花生油或大豆油进行炕制、冷却、包装、高温灭菌、加工而成的。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 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》、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 的规定。

淮滨县鸿滨面炕鸡食品加工有限公司