



410195S-2018



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0092S-2018

鲜（冻）鸡

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 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。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

鲜（冻）鸡

1 范围

本标准规定了鲜（冻）鸡的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以母鸡（禁食一天，将蜈蚣一条喂入母鸡嗉囊，三天内只供应沙粒及清水）为原料，三天后将母鸡杀死、去毛、清理内脏、清洗、真空包装、速冻或不速冻、制作而成的鲜（冻）鸡。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 母鸡应符合 NY/T 2666 的规定。

2.2 理化指标

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	袋内为负压，内容物圆形、椭圆形，表面光洁、无霉点	随机取样品 1 袋，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；嗅其气味，然后用开水漱口，检查口感。
色 泽	淡肉棕色	
口 感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
气 味	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
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	检测方法
水分，%	≤ 85	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
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	≤ 0.5	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定；兽药残留限量应符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

鲜（冻）鸡是以母鸡（禁食一天，将蜈蚣一条喂入母鸡嗉囊，三天内只供应沙粒及清水）为原料，三天后将母鸡杀死、去毛、清理内脏、清洗、真空包装、速冻或不速冻、制作而成的鲜（冻）鸡。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 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本标准。作为组织生产，质量控制和为监督检查提供依据。本标准规定了鲜（冻）鸡的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

Q B