



412274S-2017



洛阳味港食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2017

---

# 冷冻预制调理鸡肉制品

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

---

洛阳味港食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳味港食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞良。

H N

Q B

# 冷冻预制调理鸡肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻预制调理鸡肉制品的分类、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）鸡胸肉、鸡大腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡胸骨为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入食用盐、白砂糖、味精、蒜粉、香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉）、白酒、玉米淀粉、鸡油、复配添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠）、辣椒红、甜菜红，以上原辅料的几种，经腌制、滚揉、整理、装盒、冷冻、包装加工而成的冷冻预制调理鸡肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡胸肉、鸡大腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡胸骨应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 蒜粉、香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉）应符合的 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 复配添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 甜菜红应符合 GB 1886.111 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	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，
色泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	所取样品经熟制后，温开水漱口，品其滋味
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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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标准规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

冷冻预制调理鸡肉制品是以鲜（冻）鸡胸肉、鸡大腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡胸骨为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入食用盐、白砂糖、味精、蒜粉、香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉）、白酒、玉米淀粉、鸡油、复配添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠）、辣椒红、甜菜红，以上原辅料的几种，经腌制、滚揉、整理、装盒、冷冻、包装加工而成的冷冻预制调理鸡肉制品。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 SB/T 10379 《速冻调制食品》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳味港食品有限公司

2017年08月30日