



411537S-2026



河南越汇食品科技有限公司企业标准

Q/HYH 0002S-2026

速冻调理鸡翅

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南越汇食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由河南越汇食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：河南越汇食品科技有限公司。

本标准主要起草人：毛亚静、邓敏、李丹、赵奋进、宋建敏、刘艳芬、王珍梅。

本标准自发布实施日起替代Q/HYH 0002S-2026，备案号 410975S-2026。

H N

Q B

速冻调理鸡翅

1 范围

本标准规定了速冻调理鸡翅的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)鸡翅为主要原料,以食用盐、料酒、香辛料、白砂糖、蜂蜜、果蔬汁(浆)、酿造酱油、蚝油中的一种或几种为辅料,经预处理、分级、低温浸泡、真空滚揉、风干、包装、速冻等工艺加工而成的速冻调理鸡翅。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 19480	肉与肉制品术语
GB/T 21999	蚝油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
SB/T 10416	调味料酒
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号
	《食品标识监督管理办法》国家市场监督管理总局令（2025）第 100 号

3 术语和定义

3.1 鸡翅

位于前肢骨上，由肩带肌、肩部肌、臂部肌、前臂部肌和掌骨肌所组成。鸡翅包含翅根、翅中、翅尖。

3.2 速冻调理鸡翅

以鸡翅为主要原料，同时配以辅料，经调制、加工、成型等，速冻而成的非即食速冻生制品。

3.3 5A 鸡翅

以精准匀致(A1: Accurate Uniformity)的鸡翅中为主要原料，配以辅料，遵循真实可溯(A2: Authentic & Auditable)质量控制要求，采用低温气泡浸泡去腥(A3: Advanced Deodorizing)、适度浅腌(A4: Adequate Marination)、风干致脆(A5: Air-dried Crisping)等工艺加工而成的速冻调理鸡翅。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)鸡翅应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.4 香辛料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味，并符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 果蔬汁(浆)应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 加工

- 4.2.1 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
- 4.2.2 解冻好的鸡翅中投入分级设备中进行分级处理，进行不同规格的鸡翅分拣，控制鸡翅中的重量误差。
- 4.2.3 挑拣后的鸡翅中在低温下进行气泡浸泡去腥处理。

- 4.2.4 严格控制直接添加的食用盐含量及其他辅料带入的食用盐的含量，通过真空滚揉腌制入味。
- 4.2.5 腌制后的鸡翅中在一定温度和湿度下进行风干处理。
- 4.2.6 风干后的鸡翅中内包后进行速冻处理。

4.3 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	鸡翅个头均匀，呈饱满的弯月形，表面无明显破损、淤血，形态完整	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅其气味、以温开水漱口品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋味	咸味适中，无明显腥味或异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 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
水分/(g/100g) ≤	78.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	12.0	GB 5009.5
氯化物(以Cl ⁻ 计)/ (%) ≤	0.4	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)*/(mg/kg) ≤	0.25	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)*/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26
注1：水分、蛋白质、氯化物指可食部分。		
注2：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

4.5 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。

4.6 溯源要求

- 4.6.1 溯源的实施应遵循合法性、完整性、协调性、唯一性、高效性原则。
- 4.6.2 应能溯源到原辅料采购贮存、生产加工、仓储物流等环节的产品信息与相关责任主体，确保来源可追溯、去向可查证、真伪可辨别、责任可追究。
- 4.6.3 采用追溯码技术，追溯标识可标识在产品外包装上。

4.7 其他要求

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定，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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1及国家有关公告的要求。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样方法和抽样数量

5.3.1 出厂检验抽样在每批产品中随机抽取不少于 8 袋的成品进行检测，总量不少于 2kg，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.3.2 型式检验抽样在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 14 袋的产品进行检测，总量不少于 4kg，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官、水分、氯化物、过氧化值、净含量。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定或投产前；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 人员、设备、工艺条件、原料来源、环境等条件变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》的规定。

6.1.2 外包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 采用塑料包装的产品，其产品包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。采用食品复合包装袋包装的产品，其产品包装材料应符合 GB 4806.13 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在清洁卫生、无异味的冷库中，食品贮存时应留有一定间隙，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混放。冷冻产品贮存温度为 -18°C 及以下。

6.4.2 冷库应符合食品卫生场所要求，应有足够的容量和适合的制冷设备，冷库冷冻温度达到 -18°C 。

6.4.3 冷库应定期除霜、清洁、消杀和维护保养，冷库内应干净、整洁、无异味。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品的保质期以产品标签为准。

QB

编制说明

本标准以鲜(冻)鸡翅为主要原料，以食用盐、料酒、香辛料、白砂糖、蜂蜜、果蔬汁(浆)、酿造酱油、蚝油为辅料，经预处理、分级、低温浸泡、真空滚揉、风干、包装、冷冻等工艺加工而成的速冻调理鸡翅，其中越汇 5A 鸡翅是指以精准匀致(A1: Accurate Uniformity)的鸡翅中为主要原料，配以辅料，遵循真实可溯(A2: Authentic & Auditable)质量控制要求，采用先进低温气泡浸泡去腥(A3: Advanced Deodorizing)、适度浅腌(A4: Adequate Marination)、风干致脆(A5: Air-dried Crisping)等工艺加工而成的速冻调理鸡翅。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，制订此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅、铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南越汇食品科技有限公司

Q B