



411022S-2021



新蔡县蒋马氏脆皮鸡有限公司企业标准

Q/XJMS 0001S-2021

脆皮鸡

2021-05-17 发布

2021-05-17 实施

新蔡县蒋马氏脆皮鸡有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡县蒋马氏脆皮鸡有限公司提出并起草。

本标准起草人：沙飞、梁艳娟。

H N
Q B

脆皮鸡

1 范围

本标准规定了脆皮鸡的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻鸡为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮熟、冷凉、分切，加入食用盐、香辛料（花椒、八角、小茴香、高良姜、丁香、山奈、桂皮、胡椒）、芝麻香油，经混合、腌制、真空包装、高温杀菌加工而成的脆皮鸡。

2 要求

2.1原料要求

- 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。
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5芝麻香油应符合GB/T 8233和GB 2716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	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。
色泽	淡黄色至褐色	
气味、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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

2.4微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，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 JJF 1070 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

食品添加剂的使用应符合 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GB 31650的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

脆皮鸡是以鲜、冻鸡为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮熟、冷凉、分切，加入食用盐、香辛料（花椒、八角、小茴香、高良姜、丁香、山奈、桂皮、胡椒）、芝麻香油，经混合、腌制、真空包装、高温杀菌加工而成的脆皮鸡。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》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。

新蔡县蒋马氏脆皮鸡有限公司