



411853S-2024



河南九淮香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

面炕鸡

2024-07-17 发布

2024-07-17 实施

河南九淮香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九淮香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王杰。

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、检验规则等。

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、鸡肉粉中的几种或全部，经混合、腌制，以花生油或大豆油进行炕制、冷却、包装、加工而成的面炕鸡。

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料酒应符合 SB/T 10416 的规定。。

2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11花生油、大豆油应符合 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	取样品适量，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，嗅其气味，品其滋味
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	
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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.9	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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； *铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1：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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 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、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

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、鸡肉粉中的几种或全部，经混合、腌制，以花生油或大豆油进行炕制、冷却、包装、加工而成的面炕鸡。

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，按照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九淮香食品有限公司