

**T**

# 古蔺县麻辣鸡行业协会团体标准

T/GLXMLJA 01-2020

## 古蔺麻辣鸡

2020-11-15 发布

2020-11-20 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《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。

本文件由古蔺县麻辣鸡行业协会提出并归口。

本文件起草单位：古蔺县麻辣鸡行业协会、古蔺县姬氏食品有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司等。

本文件主要起草人：杨驹伟、陈瑶、刘名兴等。

# 古蔺麻辣鸡

## 1 范围

本文件规定了古蔺麻辣鸡的加工工艺、要求、试验方法、检测规则、标志与包装、运输与储存。  
本文件适用于古蔺县行政区域内古蔺麻辣鸡的质量要求。

## 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 317 白砂糖  
 GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠  
 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品  
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验  
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 GB 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验  
 GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验  
 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定  
 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法  
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语与定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 要求

#### 4.1 环境

年均气温16.8℃~19.1℃，年平均降雨量748.4 mm~1112.7 mm。

#### 4.2 原料

##### 4.2.1 鸡

应选用古蔺县海拔600 m~1200 m的山间放养的1.8 kg~2.2 kg左右的冠、髯全乌或乌红色，脚胫细长土鸡。

##### 4.2.2 卤料

应选取古蔺县海拔600 m~1200 m、平均降雨量800 mm~1600 mm山间的白蔻、茴香、丁香、白芷、八角、香草、桂皮等道地中草药。

##### 4.2.3 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

##### 4.2.4 加工用水

宜根据不同的用途选用不同的水源，应符合GB 5749的规定。

##### 4.2.5 食用盐

应符合GB 5461的规定。

##### 4.2.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 4.2.7 亚硝酸钠

应符合GB 1886.11的规定。

##### 4.2.8 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

##### 4.2.9 其他辅料

其他辅料应符合质量要求，用量符合传统配料要求。

##### 4.2.10 净含量

应符合JJF 1070的规定。

## 5 加工工艺

### 5.1 宰杀、清洗、晾干

5.1.1 屠宰检疫按 NY 467 规定执行，加工企业的卫生要求应满足 GB 19303 的规定。

5.1.2 土鸡宰杀褪毛后，须用杂质以及悬浮物较少的优质冷水全面冲洗 3 次，清洗完毕后根据气候、天气等实际情况控制晾制的时间，以不见血水为宜。

### 5.2 卤水熬制

将一定比例的白芷、白扣、比拨、陈皮、大茴、小茴、丁香、广香、三来八角、冰糖、香果、桂皮、老姜等三十几味香料装入布袋，进行数小时熬制而成。

### 5.3 卤制

将晾干的土鸡放入熬制好的卤水之中蒸煮，卤水的用量以完全淹没鸡肉为宜。待内面鸡肉脱骨，但外表形状不变，皮肉成金黄色时取出，并用卤水冲洗渣滓。

### 5.4 晾制

将古蔺麻辣鸡从卤水中取出后，晾制 40 min~60 min，完成古蔺麻辣鸡冷却和自然上色。

### 5.5 蘸水调制

选用上等辣椒、土榨麻油、上等花椒、芝麻、冰糖、胡椒、二十多味香料中药，加入老卤水和少许清水调制。

### 5.6 分切、包装

根据实际情况，完成麻辣鸡的分切、包装，包装应符合 GB 9683 的固定。

## 6 加工人员管理

### 6.1 加工人员健康管理

6.1.1 每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

6.1.2 加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

### 6.2 加工人员卫生管理

6.2.1 进入作业区域前应整理个人卫生，防止污染食品。

6.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

6.2.3 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

应符合表1的相关规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	外观整齐，无异物、无杂质；组织紧密。
色泽	鸡肉表面呈金黄色、焦黄色或枣红色。
气味	卤味鲜香，无浓烈草药味。
口感	肉质细嫩、皮脆脱骨、咸淡适宜、麻辣得当，和蘸水而食，鲜香与麻辣完美融合，味感醇厚。

### 7.2 理化指标

应符合表2的相关规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质/ (g/100g)	≥ 28.0
水分/ (%)	≤ 65.0
氯化钠/ (%)	≤ 2.0
亚硝酸盐/ (以NANO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	应符合 GB 2726 的规定
铅/ (Pb) / (mg/kg)	
无机砷/ (mg/kg)	
镉/ (mg/kg)	
总汞/ (以Hg计) / (mg/kg)	

### 7.3 微生物指标

应符合GB 2726的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官指标

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

### 8.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

### 8.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

### 8.4 氯化钠

按GB 5009.44的规定执行。

#### 8.5 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定执行。

#### 8.6 铅

按GB 5009.12的规定执行。

#### 8.7 无机砷

按GB 5009.11的规定执行。

#### 8.8 镉

按GB 5009.15的规定执行。

#### 8.9 总汞

按GB 5009.17的规定执行。

#### 8.10 微生物

按GB 4789.3、4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.17、GB/T 4789.26的规定执行。

#### 8.11 净含量

净含量应符合JJF 1070规定的方法测定。

#### 8.12 合格证检验

产品检验部门是否为合格产品出具合格证明书。

#### 8.13 包装检验

真空包装有无胀气、漏气现象，产品外包装是否完好无损。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批抽样

把同一批原料、同一工艺、同一班次生产的相同规格的产品作为同一批次，按GB/T 9695.19规定的抽样方法进行抽样。

#### 9.2 判定规则

微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。其他指标有一项不合格，应用备样对不合格项进行复检，若仍然不合格，则应判定该批产品不合格。

### 10 标志与包装

古蔺麻辣鸡应选择合适材料进行真空包装，外包装宜选择轻质牢固、清洁卫生、干燥完整、无毒性无异味的铝箔包装、塑料袋或纸袋等。外包装上应清晰标注的内容应包括但不限于：

- 产品名称
- 生产厂家名称
- 联系电话
- 食品生产许可证编号
- 重量（净含量）
- 规格
- 产地或产址
- 执行标准编号
- 生产日期
- 保质日期
- 食用方法

## 11 运输与储存

- 11.1 运输工具应清洁卫生，不得与有害物品混合运输；
  - 11.2 产品在运输过程中要轻拿轻放，避免日晒雨淋；
  - 11.3 储存场所应清洁卫生，不得与有毒有害物品混存混放；
  - 11.4 临时储藏应在阴凉通风的环境下，严防日晒雨淋，低温、高温等；
  - 11.5 长期储存须堆放整齐，堆垛层数不应超过 8 层，防止挤压，保持通风散热；
  - 11.6 储藏库温度应保持在 8℃~10℃，空气相对湿度保持在 85%~95%。
-