

ICS 27.200

备案号:

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA××××—2019

烧鸡

Roast chicken

(征求意见稿)

20××-××-××发布

20××-××-××实施

嘉兴市食品工业协会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 产品分类..... 2

5 技术要求..... 2

6 生产加工过程的卫生要求..... 4

7 试验方法..... 4

8 检验规则..... 4

9 标签、标志、包装、贮存、运输和销售..... 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。
本标准起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX。
本标准起草人：XXX、XXX、XXX。
本标准为首次发布。

烧鸡

1 范围

本标准规定了烧鸡的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

本标准适用于烧鸡生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范

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 食品中致病菌限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局 [2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

烧鸡 roast chicken

以鲜(冻)鸡肉为原料添加(或不添加)食用盐、酱油、白砂糖、香辛料等其他原辅料,经整形、油炸、烧煮、卤制等工艺加工而成的鸡肉制品。

4 产品分类

4.1 新鲜类烧鸡

烧煮后未经真空包装等方式处理,在常温下贮存和销售的烧鸡。

4.2 真空包装类烧鸡

经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的烧鸡。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料鸡

应符合GB 2707的规定。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.4 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.6 植物油

应符合GB 2716的规定

5.1.7 酱油

应符合GB 2717的规定

5.1.8 其他原辅料及添加剂

应符合相应的国家标准和行业标准等规定。

5.2 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		
	特级	一级	二级
表面色泽及形态	无黄衣、无异常色斑与破损。表面为枣红色或金黄色有光泽	表面为枣红色或金黄色。胸腿异常色斑与破损不超过 3 处，总面积不超过 1cm ² ，胴体异常色斑与破损不超过 2 处，总面积不超过 2cm ² 。	表面为枣红色或金黄色达不到一级要求
组织形态	鸡肉丰满，表面洁净皮肤无伤斑和溃烂破损，无脱白，骨折。胸骨尖不显露，胸部呈梯形，胸背骨略弯曲。	表面洁净，皮肤修割伤斑和破损不影响外观，骨折和脱白均不超过 1 处，无断骨突出。胸骨尖显露但不突出，胸部略呈梯形、胸背骨略弯曲明显。	表面洁净，达不到一级要求
气味滋味	咸淡适中具有浓郁的烧鸡气味和滋味	咸淡适中具有烧鸡特有的气味滋味	咸淡适中
杂质	无肉眼可见杂质		

5.3 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		
	特级	一级	二级
水分 (g/100 g)	≤70		
蛋白质 (g/100 g)	≥ 15.0		
食盐 (以氯化钠计), g/100 g	≤ 5.0		
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤3	3<X≤4	4<X≤5
挥发性盐基氮 ^a (mg/100 g)	≤10	10<X≤15	/
^a 仅适用于原料鸡肉的检验			

5.4 污染物限量指标

应符合GB2762的规定。

5.5 微生物限量

应符合GB 2726 的规定，罐头工艺生产的烧鸡制品应符合GB 7098的规定。

5.6 食品添加剂的使用

应符合GB 2760的规定。

5.7 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行和按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

7.2 水分

按GB5009.3的方法测定。

7.3 蛋白质

按GB5009.5的方法测定。

7.4 氯化钠

按GB5009.44的方法测定。

7.5 酸价

按GB5009.229的方法测定。

7.6 挥发性盐基氮

按GB5009.228的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批和抽样

8.1.1 组批

同一工艺条件、班次、品种的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

8.2.2 预包装烧鸡制品每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；散装烧鸡制品每批出厂检验项目为感官要求；罐头工艺生产的烧鸡制品出厂检验项目为感官要求、净含量、商业无菌。水分、食盐、蛋白质、酸价、挥发性盐基氮等项目检验应不少于每7天一次。

8.3 型式检验

每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

8.4 型式检验项目

本标准中5.2～5.8和8.1.1规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本标准要求，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有1项不合格，则判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判断为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求时该批次产品判定为合格；如复检结果仍有一项不合格，则该批次产品判定为不合格。

9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

9.1 标签、标志

9.1.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718和GB28050等规定。

9.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

使用符合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

9.3 贮存、运输和销售

应符合GB 31621的规定。
