

团 体 标 准

T/5115YBAPS XXX—2021

辣子鸡

Peppery chicken

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

宜宾市标准化促进会 发 布

目 次

前 言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 产品分类.....	3
5 原辅料要求.....	3
5.1 鸡肉.....	3
5.2 加工用水.....	4
5.3 食用植物油.....	4
5.4 其他原辅调料.....	4
6 技术要求.....	4
6.1 生产条件.....	4
6.2 感官要求.....	4
6.3 理化指标.....	4
6.4 微生物限量.....	4
6.5 食品添加剂.....	4
6.6 其他污染物限量.....	5
6.7 净含量.....	5
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	5
7.1 标志、标签.....	5
7.2 包装.....	5
7.3 运输.....	5
7.4 贮存.....	5
附 录 A（规范性附录）鸡块含量的测定.....	6

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川宜宾碎米芽菜有限公司提出。

本文件由宜宾市标准化促进会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

辣子鸡

1 范围

本文件规定了宜宾辣子鸡的术语和定义、产品分类、原辅料要求、技术要求、标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于宜宾市行政区域范围内的预包装辣子鸡。

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，仅所注日期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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列的术语和定义适用于本文件。

3.1

辣子鸡 Peppery chicken

以鲜（冻）鸡、食用植物油、辣椒为主要原料，可添加或不添加其他辅料，经处理、切分、炒制等工艺加工而成的制品。

4 产品分类

按包装不同，可将辣子鸡分为普通预包装制品和罐头类软包装制品。

5 原辅料要求

5.1 鸡肉

应符合GB 2707的规定。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.4 其他原辅调料

应符合国家相关标准及有关规定。

6 技术要求

6.1 生产条件

厂房环境、加工设备设施和工作人员应符合GB 14881的规定。

6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 辣子鸡感官指标要求

项目	要求	检验方法
外观	鸡块表面油润光泽，主体呈酱红色。	将适量试样置于干净的白瓷盘中，在自然光照下，观察外观、组织状态和杂质。闻其气味，品尝滋味。
组织状态	鸡肉呈块状，有辣椒等敷着物，有油汤。	
滋味、气味	具有其固有的滋味和气味，香辣味纯正，咸淡适中，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 辣子鸡理化指标要求

项目	指标	检验方法
鸡块含量, g/100g	≥ 51	见附录A
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 5	GB/T 5009.37
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	
锌 ^a （以Zn计），mg/kg	≤ 100	GB/T 5009.14
^a 仅限于罐头类软包装制品		

6.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定及国家相关规定。

6.5 微生物限量

6.5.1 普通预包装制品

应符合GB 2726和GB 29921中的规定。

6.5.2 罐头类软包装制品

应符合商业无菌的规定。

6.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法按JJF 1070执行。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7以及相关的国家食品卫生要求规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生干净、干燥、无污染、无异味。不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混合装运。运输过程应封闭、防雨、防潮、防污染、防暴晒。

7.4 贮存

应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味、污染。

附录 A (规范性附录) 鸡块含量的测定

A.1 仪器和设备

天平，精度 0.1 g。

A.2 测定方法

包括以下步骤：

——在常温下，将辣子鸡样品的销售包装物开封，置于洁净、干燥且已称重的白瓷盘内，

称其总质量（净重）M，精确至 0.1 g；

——再将白瓷盘内肉眼可见的鸡块（含鸡骨）去掉辣椒等敷着物，称其鸡块质量 m，精确至 0.1 g。

A.3 计算公式

鸡块含量（质量分数）按下式进行计算：

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X——销售包装产品的鸡块含量，单位为 % (g/100 g)；

M——销售包装袋内试样的总质量（净重），单位为克(g)；

m——销售包装袋内试样中鸡块（含鸡骨）的质量，单位为克(g)。