

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

开平优品 鸡肉制品

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发布

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。

本文件由开平市潭江优联产业投资有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：开平市潭江优联产业投资有限公司、 、 、 、 、

本文件主要起草人：陈国权、司徒初健、 、 、 、 、 、 、

本文件仅用于文件第一起草单位对申请开平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

开平优品 鸡肉制品

1 范围

本文件规定了鸡肉制品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于3.1定义的产品。

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 191	包装储运图示标志
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 4789.2	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 4789.10	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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《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文件。

3.1

鸡肉制品

采用在开平市行政区域内以放养方式进行养殖（养殖时间不低于120日）、且在养殖过程中不添加激素、色素的活鸡为主要原料，经屠宰后取其可食用部分添加其他可食用辅料加工而成的鸡肉制品。本产品为熟肉制品，按照生产工艺和保存条件可分为常温类产品和非常温类产品，可直接食用或加热后食用。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 活鸡应符合 GB 2762、GB 31650 和、GB 31650.1 的规定。

4.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料及食品添加剂质量应符合国家相关标准及有关规定。

4.2 质量要求

4.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观形态	外形整齐，无异物
色 泽	具有该品种应有的正常色泽
口感风味	咸淡适中，具有该类产品特有的风味
组织形态	组织紧密
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30

4.2.3 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

4.2.4 微生物限量

4.2.4.1 常温类产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000

注：样品的采样和处理按GB 4789.1执行

4.2.4.2 速冻（冷冻）类产品应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000

注：样品的采样和处理按GB 4789.1执行

4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

注：速冻（冷冻）类产品应在解冻后进行。

5.2 理化指标

亚硝酸盐：按 GB 5009.33的规定执行。

5.3 污染物限量

按 GB 2762的规定执行。

5.4 微生物

按GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30的规定执行。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

同一加工日期的产品为一批。每批抽样数独立包装不应少于2个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

6.2 出厂检验

预包装的鸡肉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。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时应每半年进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全管理部门提出要求时。

6.3.2 检验项目包括本标准 4.2 和 4.4 的项目。

6.3.3 随机抽取同一批次不少于 2 个独立包装的样品（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

6.4 判定：

出厂或型式检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；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（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

7.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“开平优品”的标识。

7.1.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

使用复合包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

7.4 贮存

7.4.1 常温类产品应在阴凉、干燥、通风处贮存；速冻（冷冻）类产品应在 -18°C 或以下的环境内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

7.4.2 产品贮存应离墙离地，分类堆放。

7.4.3 在符合上述条件下，包装完好的产品自生产之日起，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。