

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—XXXX

椰子文昌鸡 食材选用要求

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024-01-06）

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。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

海南省标准化协会 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。

本文件内容不涉及专利。

本文件由海南省农业农村厅提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团海南有限公司、。

本文件主要起草人：郑石华、。

椰子文昌鸡 食材选用要求

1 范围

本文件规定了椰子文昌鸡生产加工过程食材选用基本要求、食材选择及配比、质量控制、储存等要求。
本文件适用于椰子文昌鸡的生产加工行为。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
- NY/T 1070 辣椒酱
- DB46/T 545 地理标志产品 文昌鸡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文昌鸡 wenchang chicken

在地理标志产品保护范围内饲养的，符合DB46/T 545要求的文昌鸡。

3.2

冷藏 refrigerated storage

经冷却工艺后，在0℃～4℃温度条件下贮存、运输和销售的温度控制。

3.3

冷冻 freezing

经冻结工艺后，在-18℃以下温度条件下贮存、运输和销售的温度控制。

3.4

流通 distribution

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

4 基本要求

- 4.1 食品原料、食品添加剂和食品相关产品质量应符合 GB 2762 和 GB 31650 的要求，卫生安全应符合 GB 14881 的要求，产品流通过程中标签、包装储运应分别符合 GB 7718 和 GB/T 191 的要求。
- 4.2 原料采购、加工前均应对原料的包装完整性、保质期、标签标识、形态、气味、色泽等进行检查。
- 4.3 原料处理中使用的洗涤剂和消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。
- 4.4 冷冻原料还应符合 GB 31646 的规定。
- 4.5 即食鲜切果蔬原料还应符合 GB 31652 的规定。
- 4.6 畜禽肉类原料应有动物检疫合格证明。
- 4.7 文昌鸡宜选用符合 DB46/T 545 的品种养殖，还应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 4.8 其他原辅料还应符合相应食品安全国家标准的规定。

5 食材选择及配比

5.1 文昌鸡日龄选择

根据菜肴风味，选择合适日龄（以散养模式为主，笼养模式为辅）的文昌鸡配制成产品，不同日龄鸡肉风味如下：

- 鲜嫩口感，宜选择 105-115 日龄文昌鸡；
- 滑嫩香醇，宜选择 130-140 日龄文昌鸡；
- 味鲜结实，宜选择 160-170 日龄文昌鸡；
- 紧致劲道，宜选择 180-200 日龄文昌鸡。

5.2 椰子选择

宜选择 6~9 月龄椰青，取椰子水、椰子肉。

5.3 椰子鸡（汤）食材配比

制作椰子鸡（汤）的主材包括文昌鸡、椰子水、椰子肉片、珍珠马蹄等，1-2 人份比例宜为文昌鸡 350g：椰子肉 50g：珍珠马蹄 50g：椰子水 500g，配以适量饮用水（推荐椰子水与饮用水比 7:3）。

6 质量控制

6.1 文昌鸡肉质量要求

- 6.1.1 应挑选羽毛紧密而油润，眼睛有神、灵活，眼球充满整个眼窝；冠与肉髯颜色鲜红，冠挺直，肉髯柔软；两翅紧贴身体，毛有光泽；爪壮有力，行动自如的文昌鸡。
- 6.1.2 应挑选鸡脚脚掌皮薄，无僵硬现象，脚尖磨损少，脚腕间的突出物短的文昌鸡。
- 6.1.3 白条鸡要求皮肤淡黄色或白色，光滑细润，毛孔小（阉鸡毛孔略粗），皮薄骨细，皮下脂肪适度，肌肉色泽光亮、富有弹性，肉质细嫩，无异味，且应符合 GB 2707 的要求。

6.2 辅助食材质量要求

6.2.1 椰子水

- 6.2.1.1 剖取的椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。
- 6.2.1.2 速冻原味椰子水以新鲜椰子果为原料，经去壳、取汁、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成。其感官指标见表 1。
- 6.2.1.3 速冻调制椰子水以新鲜椰子果为主要原料，经破果、取水、过滤、添加浓缩椰子水、白砂糖、食用盐、竹蔗冰糖浆、复合调味料、葡萄糖粉、香茅味糖浆、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精、氯化钾等其中一种或多种进行调配、杀菌、均质、包装、速冻等生产工艺制成。其感官指标见表 1。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	速冻原味椰子水	速冻调制椰子水和饮料
色 泽	无色或浅黄白色，或产品应有色泽	无色或浅黄白色，或产品应有色泽
气味与滋味	具有椰子水特征的滋味和气味，无异味	具有椰子水或所添加风味物质混合后的滋味和气味，无异味
性 状	解冻后呈较清澈透明液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	解冻后呈较清澈透明液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质

6.2.1.4 理化指标见表 2。

表1 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃以折光计）， %	≥ 0.5
冻品中心温度，℃	≤ -18
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.2

6.2.2 椰子肉

应符合 GB/T 10782 的要求。

6.2.3 珍珠马蹄

应符合 GB/T 10782 的要求。

6.2.4 辣椒酱

应符合 NY/T 1070 的要求。

6.2.5 调味酱料

所用原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定及相应的食品标准和有关规定。

6.3 查验

6.3.1 食品原料采购索证索票

6.3.1.1 建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，保障食品安全，并指定专（兼）职人员负责。采购人员应熟悉并掌握食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录的要求。

6.3.1.2 采购食品（包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备）要按照国家有关规定向供货方索取生产经营资质（许可证）和产品的检验合格证明，同时按照相关食品安全标准进行查验。长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

6.3.1.3 所索取的检验合格证明应妥善保存，以备查验。

6.3.2 进货查验

6.3.2.1 腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒、质量不新鲜的食品及原料以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的食品不得采购。

6.3.2.2 无《食品生产许可证》或《食品卫生许可证》、《食品流通许可证》的食品生产经营者供应的食品不得采购。

6.3.2.3 采购肉制品、食用油、调味品、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政部门规定应当索证的其他食品等，均应严格索证索票。生肉、禽类、进口食品及其原料应索取检疫合格证。

6.3.2.4 应查验所购产品的感官、外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并分门别类建立台账。

6.3.3 台账记录制度

6.3.3.1 应当建立食品添加剂使用台账，如实记录食品添加剂的使用时间、名称、数量、用途、称量方式，使用人应当签字确认，食品添加剂的购进、使用、库存，应当账实相符。

6.3.3.2 宜建立电子台账。台账应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。

7 储存要求

- 7.1 验收合格的肉类要及时放入冷冻库，蔬菜类放入冷藏库。
 - 7.2 食品及其原料不能和非食品及有害物质同库存放。
 - 7.3 各类食品及其原料应分类、分开摆放整齐。
 - 7.4 各类食品及其原料要做到离地 10 厘米，离墙 10 厘米存放于货柜或货架上。
 - 7.5 散装食品应盛装于容器内，加盖密封并张贴标识。
 - 7.6 储存库房内应经常通风，保持室内干燥整洁。
 - 7.7 库房门、窗防鼠设施经常检查，保证功能完好。
 - 7.8 设专人负责库房管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。
 - 7.9 库房内食品及其原料应经常进行检查，及时发现和清理过期、变质食品及其原料。
-