

## 团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

### 荆州味道 卤鸡

Jingzhou flavor marinated chicken

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 配方及要求 .....	3
5 制作条件 .....	4
6 制作工艺 .....	5
7 检测 .....	6
8 标签与标识 .....	6
9 存贮与运输 .....	7

## 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。

本文件由湖北万师傅卤味餐饮有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：湖北万师傅卤味餐饮有限公司。

本文件主要起草人：×××

# 荆州味道 卤鸡

## 1 范围

本文件规定了卤鸡的术语和定义、配方及要求、制作条件、制作工艺、检测、标识与标签、贮存与运输。

本文件适用于卤鸡的加工制作。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 191 包装储运图示标志 现行
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 30383 生姜
- GB/Z 26577 大葱生产技术规范
- SB/T 10416 调味料酒
- SN/T 1642 进出口预包装食品检验通则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 配方及要求

### 4.1 配方

#### 4.1.1 主料

三黄鸡或白条鸡。

#### 4.1.2 配料

鸡架、猪大骨、香菇、葱、姜、蒜。

#### 4.1.3 调料

白砂糖、黄栀子、香辛料、食用盐、味精、生抽、老抽、菜籽油、料酒。

## 4.2 要求

### 4.2.1 原料辅要求

- 4.2.1.1 三黄鸡和白条鸡应符合 GB 16869 的规定。
- 4.2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.1.6 葱应符合 GB/Z 26577 的规定。
- 4.2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定，必要时使用灭菌水进行末端步骤的清洗，同时监控加工用水的菌落总数和大肠菌群并做好记录。
- 4.2.1.10 高汤应做到颜色纯正均匀、乳白色正常、无沉淀和悬浮物、浮油少、食用前可闻到良好的肉香味、味道鲜美、回味良好、汤汁醇厚、顺滑、均匀黏稠感较好。

### 4.2.2 感官要求

卤鸡的感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
组织形态	形态完整、呈琵琶状或类似形状，不脱皮、不脱骨，肉质紧实
色泽	酱色或褐色，色泽均匀，黄里透红，颜色鲜亮
滋味、气味	具有浓郁的卤香味，香气持久，不应有异味或怪味
杂质	无肉眼可见外来杂质
温度	应保持适当的温度

## 5 制作条件

### 5.1 制作场所

- 5.1.1 场所应建立原料、成品的进出库记录，确保可追溯性。
- 5.1.2 应根据产品生产工艺设置原料预处理区域，不同种类的原料应分区处理。
- 5.1.3 无后续加工处理的生产区域及内包装间应严格控制环境温度和操作时间，必要时控制湿度。
- 5.1.4 根据产品需要配备低温库，冷藏库环境温度应为 0℃ ~ 10℃，冻藏库环境温度应不高于 -18℃。
- 5.1.5 低温库应具备配套的制冷系统或保温条件缓存区的封闭月台，同时与车辆对接处应有防撞密封设施。低温库门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。

### 5.2 卫生要求

#### 5.2.1 食品

5.2.1.1 不选用、不切配、不烹调、变质、有毒有害的食品。确保食材新鲜、无病虫害。

5.2.1.2 食材必须充分清洗，去除表面的泥土、杂质和农药残留。

## 5.2.2 场所

5.2.2.1 场所的墙壁应贴 1.5 m 高的瓷砖，地面用不透水的材料铺设，并设明沟便于排水。

5.2.2.2 应有充足的水源，上下水通畅，排水口有防鼠网。

5.2.2.3 操作人员应穿戴整洁的工作服，并保持良好的个人卫生。

5.2.2.4 在制作过程中，应避免交叉污染，如生熟食品分开处理，避免食品接触不洁物品等。

## 5.2.3 设备和工具

5.2.3.1 使用的盆、烧箕、锅盖、打渣瓢、漏瓢、锅铲等必须在使用前用 100 °C 沸水消毒 3 min 以上，并在使用后清洗干净。

5.2.3.2 盛装卤水的桶应每天清洗并消毒，用透气的盖子盖好，防止异物进入和变质。

5.2.3.3 工具、容器应便于清洗，以铝制品、不锈钢制品为好，不得使用再生塑料盆、桶。

## 5.2.4 卤水

5.2.4.1 卤水在使用前应用漏丝瓢过滤，去除杂质。

5.2.4.2 每锅卤鸡起锅后，应及时用漏丝瓢打去卤水中的残渣。

5.2.4.3 每天最后存放卤水前应将卤水过滤，以除去其中的浮渣。

5.2.4.4 每三天对卤水消毒一次，确保卤水的卫生。

## 5.2.5 成品冷却和储存

5.2.5.1 卤鸡成品冷却后必须放在密闭加盖的符合卫生要求的容器中。

5.2.5.2 成品应存放在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温。

## 5.2.6 运输和销售过程

5.2.6.1 卤鸡在运输过程中应使用专用运输工具，确保食品的卫生和安全。

5.2.6.2 销售时应使用符合卫生要求的容器和工具，避免食品受到污染。

# 6 制作工艺

## 6.1 减菌处理

采用物理、化学、生物方法对原辅料进行减菌处理。物理方法可采用漂烫、汆水、预煮、超声波等，化学方法需科学设置抑菌剂浓度、时间、温度并定时监控；生物方法可采用相抗菌物质和相抗菌微生物，如大蒜、洋葱和蜂蜜等。

## 6.2 预处理

6.2.1 将活鸡进行宰杀、放血、去毛后洗净，并去除内脏，滴净血水。

6.2.2 在鸡的前胸两侧和大腿两侧的位置，用专制刀具 1.5 cm — 2 cm，用盐、料酒进行腌制 5 h。

## 6.3 制卤水

6.3.1 先将香辛料、黄栀子洗净后晾干打成粉末用沙布包好待用。

6.3.2 将鸡架、猪大骨放入 25 kg 清水中，用旺火烧开，除去血沫，放入老姜，用小火煨 4 h 后，待鸡架煮烂捞出，打去渣质，得汤 20 kg 倒入直桶圆形卤锅中。将老卤水倒入卤锅中混匀，放入盐制成新鲜卤水待用。

6.3.3 炒锅洗净，置于中火上，放入菜籽油（炼熟）100 g，冰糖炒成糖色后，加入开水 500 g 制成糖色倒入容器中待用。

#### 6.4 卤制

6.4.1 将制好的卤水用旺火烧沸，把备用好的香料包下入锅里，并用竹杆搅动卤汤调匀后，再把腌制好的鸡放入锅中。

6.4.2 当卤水温度达到 80 °C — 85 °C 左右开始“打签”。用竹签子在鸡前胸两侧和后腿两侧打入，每隔 8 min 打一次，共计 4 次。在打签过程中，卤水烧沸后应随时打去浮沫。

6.4.3 在打签以后，卤水煮沸改用小火，把备好的糖色、白砂糖、食用盐、老抽、生抽、味精放入锅中，进行调味，继续卤至 1 h 上色；再放入白砂糖调味，使卤汤味咸、鲜、香兼备，卤至鸡香熟透后捞出晾冷即成。

#### 6.5 配制

按照菜品的要求，合理配制相关食材，各调料包单独包装。

#### 6.6 冷却、速冻

热加工后应及时冷却，为保证产品质量，应转移至干燥、低温、通风的冷却间或者在冷却设施设备内快速冷却，满足后续速冻工艺或包装贮存条件的要求。

#### 6.7 包装

6.7.1 产品的内包装应采用耐低温的材料，需要带有内包装完成加热处理的产品，内包装应采用耐热材料，并符合相关安全卫生规定。

6.7.2 食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

### 7 检测

7.1 应根据生产需要设置筛网、过滤器等，采用光学分选设备、金属检测器、X 射线异物检测器等对异物进行检测。对发现的异物应及时分析其来源并采取相应的控制措施。

7.2 经检验如发现有金属及外来物和出厂检验不合格产品时，应加以隔离剔除，并加贴醒目标识另行处理，不得与合格品混放。

### 8 标签与标识

卤鸡的标识与标签应符合以下规定：

- a) 产品的预包装标签应符合 SN/T 1642 的规定；
- b) 外包装应符合 GB/T 191 的规定；
- c) 产品预包装标签上应明确标示具体食用方法，包括烹饪方式、烹饪时间、调料包使用方法等；
- d) 产品预包装标签上应标示配料表，包括主料和辅料。独立包装的调料包中的配料按加入量的递减顺序标示；
- e) 应在外包装上标注受委托方的厂址和生产许可证编码。

## 9 存贮与运输

### 9.1 贮存

9.1.1 包装好的卤鸡应及时贮藏在温度不高于  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  的冷库中，冷库应符合卫生要求，清洁无毒、无异味、无污染，宜配有目测温度计和自动温度记录仪。不得与有毒、有害或有异味的物品一起贮存。

9.1.2 不同品种、批次、规格的卤鸡应分别贮存，排列整齐，标识清楚，并用垫板垫起与墙壁保持一定距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

### 9.2 运输

9.2.1 运输过程中应保持箱体内温度不高于  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

9.2.2 运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中应避免日晒、虫害、有害物质的污染。

9.2.3 运输时不应落地，不应滞留在常温环境，搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

9.2.4 应严格对装卸货时间进行控制，装卸货时间产品温度变化幅度应不超过  $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。