

# T/HSKX

## 湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX XXXX—2024

### 毛嘴卤鸡杂预制加工技术规程

Specification for Cooking Techniques of pot-stewed chicken giblets with Maozui

（征求意见稿）

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

湖北省食品科学技术学会 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。

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。

本文件由仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会提出。

本文件由湖北省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会、湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所。

本文件主要起草人：朱婵、邱亮、杨行、郭柳、吴彩荣、白婵、廖涛、王炬光、吴文锦、雷光胤。

本文件实施应用中的疑问，可咨询仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会，联系电话：15629833751，邮箱：15629833751@163.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会，联系电话：15629833751，邮箱：15629833751@163.com。

# 毛嘴卤鸡杂预制加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了毛嘴卤鸡杂预制食品原辅料、加工技术、产品质量，以及包装、标识、贮存、运输和档案记录的要求。

本文件适用预制类和预加热类卤鸡杂预制食品的生产加工。

## 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 2716 食品安全国家标准 食品植物油  
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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范  
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验  
GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验  
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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T 6388 运输包装收发货标志  
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/T 17306 包装 消费者的需求  
GB/T 19480 肉与肉制品术语  
GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范  
GB/T 20809 肉制品生产HACCP应用规范  
GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29342 肉制品生产管理规范  
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计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 毛嘴卤鸡杂预制食品

以鸡杂为主要原料并配以辅料，经过高温预制的处理，食用前需经二次加工的非即食鸡杂食品。

### 3.2 高温预制

主料经过低温预制后，再进行蒸煮或油炸等热加工工艺处理，使之成型或部分熟化的热加工过程。

## 4 原料、辅料要求

### 4.1 鸡杂

鸡杂应来自非疫区目检疫检验合格，符合 GB2707 的规定。

### 4.2 存放与解冻

4.2.1 生鲜鸡杂进入加工车间后，若 6h 内不能进行加工，应冷藏或冻藏。冷藏时间不应超过 3d。

4.2.2 冷冻鸡杂解冻后的中心温度应不高于 5℃。

### 4.3 其它原辅调料

食用植物油应符合 GB 2716 的规定，其他辅料应符合相关标准的规定。

### 4.4 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和食品营养强化剂应符合相关标准的规定。

## 5 加工技术

### 5.1 基本要求

加工企业的生产卫生应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定；生产管理应符合 GB/T 29342 和 GB/T 20809 的规定。

### 5.2 加工工艺

鸡杂制品在进行切制、搅拌、腌制等加工时，加工操作应符合 GB/T 20940 的规定；蒸煮、油炸等预加热过程中，蒸煮温度应不高于 100℃，油炸温度应不高于所选食用油的烟点温度。

#### 5.2.1 鸡杂前处理

鸡杂制品在进行切制、洗净、腌制等加工时，加工操作应符合 GB/T 20940 的规定。

#### 5.2.2 炒糖色

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

#### 5.2.3 卤制

将制好的卤水用旺火烧沸，把处理好的鸡杂下入锅中，沸水卤 2-4 小时，随后小火煨 2-4 小时。

#### 5.2.4 收锅

待鸡杂熟透后，把备好的糖色、食用盐放入锅中，进行调味，继续卤至 1 小时上色；再次放入白砂糖调味，使卤汤味咸、鲜、香兼备，卤至香味溢出后捞出晾冷至室温。

### 5.3 冷藏、冻藏处理

5.3.1 冷藏制品应在 0℃~4℃环境下进行冷却处理，使产品中心温度降到 4℃ 以下。

5.3.2 冻藏制品应在-20℃ 以下环境内进行冻结处理，使产品中心温度降到-18℃ 以下。

6 产品要求

6.1 采用及处理

样品的采取应符合 GB/T 9695.19 的要求执行。

6.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求               | 检验方法       |
|------|------------------|------------|
| 色泽   | 表面色泽均匀           | GB/T 22210 |
| 组织形态 | 组织紧密有弹性，切片性好，无粘液 |            |
| 滋味气味 | 具有该产品固有的滋味气味，无异味 |            |
| 杂质   | 无正常视力可见外来杂质      |            |

6.2.1 理化指标

理化指标及检验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目               | 指标  | 检验方法        |
|------------------|-----|-------------|
| 挥发性盐基氮/（mg/100g） | ≤15 | GB 5009.228 |

6.2.2 微生物限量

产品的微生物限量指标和检测方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目              | 指标                   | 检验方法       |
|-----------------|----------------------|------------|
| 菌落总数/（CFU/g）    | ≤2.5×10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤1×10 <sup>3</sup>   | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌            | 不得检出                 | GB 4789.4  |
| 志贺氏菌检验          | 不得检出                 | GB 4789.5  |
| 致泻大肠埃希氏菌        | 不得检出                 | GB 4789.6  |
| 金黄色葡萄球菌         | 不得检出                 | GB 4789.10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌     | 不得检出                 | GB 4789.30 |

6.2.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.2.4 农药兽药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合 GB 31650.1 的规定。

7 包装、标识、贮存、运输

7.1 包装标识

7.1.1 包装容器应符合 GB/T 17306 的规定。

7.1.2 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.13、GB/T 6543 的规定。

7.1.3 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运标识应符合 GB/T 191 和GB/T 6388 的规定。

7.1.4 产品净含量符合 JJF 1070 的规定。

7.2 贮存运输

7.2.1 不同类别、批次、规格的卤鸡杂制品应分别堆垛，垛与垛之间应有 1 m 以上的通道。

7.2.2 冷藏：卤鸡杂类预制食品经快速冷却后，在 0℃~4℃下贮存。

冻藏：卤鸡杂类预制食品经速冻后，在-20℃ 以下贮存。

7.2.3 运输冷藏类卤制鸡杂制品的车辆厢内温度应控制在  $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，运输冷冻类卤制鸡杂制品的车辆厢内温度应控制在  $-10^{\circ}\text{C}$ 。

## 8 档案管理

应建立档案记录管理制度，对产品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，相关记录及资料保留 2 年以上，各相关场所使用的文件应为有效版本。