

T/EJCCCSE

团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-XXXX

儿童乌鸡卷

Children's black chicken rolls

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 工艺流程 2

5 技术要求 2

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、包装、运输和贮存 6

参考文献 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。

本文件由河南越汇食品科技有限公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：河南越汇食品科技有限公司、.....。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX.....。

儿童乌鸡卷

1 范围

本文件规定了鲜冻牛奶乌鸡卷的术语和定义、工艺流程、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以乌鸡肉为主要原料，经加工制成的适合3 - 12岁儿童食用的乌鸡卷产品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 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 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
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

儿童乌鸡卷 children's black chicken rolls

以鲜（冻）乌鸡肉为主要原料，配以辅料，针对 3－12 岁儿童的生理特点和营养需求设计、研发生产的乌鸡卷食品。

4 工艺流程

儿童乌鸡卷的制作工艺流程如图1所示。

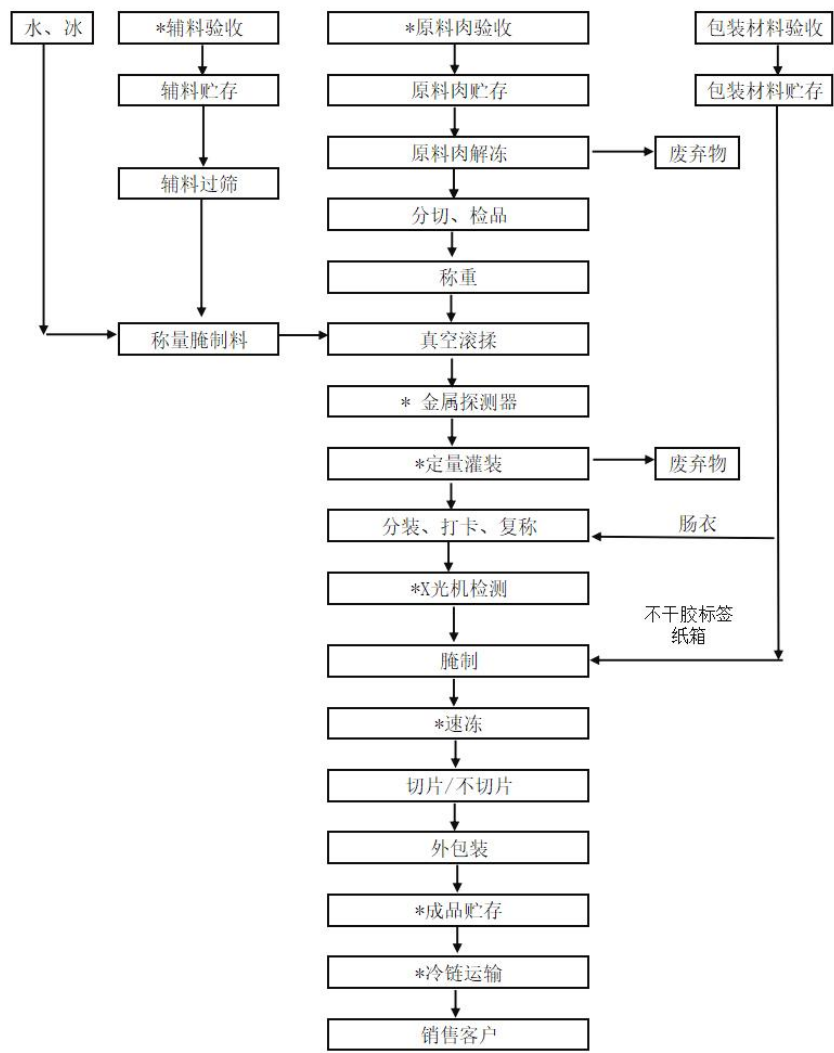


图 1 制作工艺流程图

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 鸡肉

原料乌鸡肉（51%以上）、鸡腿肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定，且应从合格供应商购入。

5.1.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749的规定。

5.1.3 主要辅料

- 5.1.3.1 主要辅料为盐、糖、香辛料（不含辣椒）、复配酶制剂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠。
- 5.1.3.2 鼓励使用绿色、有机食材，根据需要可选用品质提升的配料。
- 5.1.3.3 辅料应符合相应的国家标准和行业标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
形态	具有产品应有的外观，无变形、破损
组织结构	符合该产品的组织要求
滋味	具有该产品特有的滋味，无异味
杂质	外表及内部均无正常视力可见外来杂质和异物

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）	≤ 0.15
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤ 0.3
镉（以Cd计） /（mg/kg）	≤ 0.1
总砷（以As计） /（mg/kg）	≤ 0.3
铬（以Cr计） /（mg/kg）	≤ 0.5
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	≤ 0.5
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） /（g/kg）	≤ 3.5
胭脂红 /（g/kg）	不得使用
诱惑红 /（g/kg）	不得使用
氯霉素 /（μg/kg）	不得检出

5.4 污染物限量

污染物应符合GB 2762的规定。

5.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921的规定。

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的相关规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量

净含量按国家质量监督检验检疫总局《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取样品置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其色泽、形态、组织状态和杂质，熟制后品尝其风味。

6.2 理化指标

6.2.1 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法进行。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

6.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法进行。

6.2.4 总砷

按 GB 5009.11规定的方法进行。

6.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法进行。

6.2.6 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26规定的方法进行。

6.2.7 磷酸盐

按 GB 5009.256 规定的方法进行。

6.2.8 胭脂红、诱惑红

按 GB 5009.35规定的方法进行。

6.2.9 氯霉素

按 GB/T 22338规定的方法进行。

6.3 污染物限量

按 GB 2762 中规定的方法进行。

6.4 微生物限量

按GB 29921规定的方法进行。

6.5 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法进行。

6.6 净含量

净含量按JJF 1070规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品应经生产厂质量检验部门按本文件检验合格后方可出厂。

7.2.2 出厂检验应包含感官、净含量、过氧化值等。

7.2.3 出厂前必须检查标签的完整性。

7.3 型式检验

7.3.1 检验时机

有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转厂生产的试制定型鉴定时；
- b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 行业主管部门、国家或行业质量监督机构提出要求时。

7.3.2 检验项目

型式检验项目为本文件第5章规定的所有项目。

7.3.3 抽样

应从出厂检验合格的样品中随机抽取合适的数量进行检验。

7.4 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格或该次检验不合格；其余指标若有不合格项，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格，则判定该批产品或该次检验结论为不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应标识适用人群（3-12 岁儿童），宜标识致敏物质、食用安全警示语（如脱氧剂不可食用）等安全性提示。

8.2 包装

8.2.1 包装结构设计应考虑儿童人身安全，产品中不应放置非食用附加物，如卡片、玩具等，避免对儿童造成危害。放置干燥剂、脱氧剂等功能性附加物时，外包装应有警示图案，防止儿童误食。根据儿童生理特点，单卷最小规格宜偏小。

8.2.2 产品内包装材料应符合食品卫生要求，包装封口应平整、严密、日期完整、无泄漏、无开袋、无破袋现象。包装设计应符合 GB 23350 的规定。

8.2.3 产品外包装应标明以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 配料表；
- c) 净含量及规格；
- d) 生产者、经销者名称、地址及联系方式；
- e) 保质期或保存期；
- f) 贮存条件；
- g) 食品生产许可证编号；
- h) 营养成分表达；
- i) 产品执行标准号。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具卫生应符合 GB 31605 的规定，运输过程中产品温度按相关标准要求进行控制。产品运输及销售过程中运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输及码放时应轻搬轻放。

8.3.2 儿童乌鸡卷装运前应将产品中心温度降低至 -15°C 及其以下的温度，运输过程中箱体内温度应保持在 -18°C 及其以下的温度，并做好温度记录。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于 -18°C ，波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。具有特殊温度和湿度要求的产品应在贮存、运输及销售过程中满足相应的温度、湿度要求。

8.4.2 贮存库内清洁卫生、防鼠设施齐全，不得与有毒、有害物品混贮。

8.4.3 堆放时应离地、离墙、码放，不同产品、同种产品不同批次分开码放。堆码高度以提取方便为宜。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）
-