

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEMXXXX—2025

岭北盐焗鸡质量要求

Quality requirements for Lingbei salt baked chicken

（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

中国商业企业管理协会 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 技术要求 1

5 生产加工管理 3

6 试验方法 3

7 检验 3

8 标签和标志 3

9 包装 3

10 运输 3

11 贮存 4

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。

本文件由诸暨市一禾农业开发有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：诸暨市一禾农业开发有限公司、诸暨市绿船山庄有限公司、诸暨市岩顶农庄有限公司、诸暨市群苑农庄有限公司、诸暨市岑北农业开发有限公司、诸暨市晓阳食品科技有限公司。

本文件主要起草人：周中成、童小军、罗鑫鑫、吴国兴、周元芳、应干群、朱笑扬。

岭北盐焗鸡质量要求

1 范围

本文件规定了岭北盐焗鸡的技术要求、试验方法、检验、标签和标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于岭北盐焗鸡的生产和检验。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

岭北盐焗鸡 Lingbei salt baked chicken

以山上放养的三黄鸡为主料，加入粗海盐经盐焗烹饪技法制作而成的一道源自中国浙江省诸暨市岭北镇地区的传统菜肴。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.2 三黄鸡：应符合 GB 16869 的规定。
- 4.3 粗海盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.4 其他辅料（若有）应符合相应食品安全国家标准的要求。
- 4.5 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	金黄色
滋味、气味	香气浓郁，味道咸香，无异味
组织状态	形态完整
杂质	无正常视力可见外来异物

4.6 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质/（g/100g）	≥ 22
脂肪/（g/100g）	≤ 16
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 10

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 微生物限量

- 4.8.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.8.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	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	10 ²
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。				

4.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.10 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.11 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 生产加工管理

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官：在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 蛋白质：按 GB 5009.5 的规定进行。

6.3 脂肪：按 GB 5009.6 的规定进行。

6.4 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 的规定进行。

6.5 菌落总数：按 GB 4789.2 的规定进行。

6.6 大肠菌群：按 GB 4789.3 的规定进行。

6.7 净含量：按 JJF 1070 的规定进行。

7 检验

7.1 生产企业宜从抽样规则、组批、检验方法、检验频次、检验记录、检验评价、检验改进等方面建立完善的产品出厂检验机制。

7.2 产品应经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目应能保障产品的质量和感官特性复原的一致性。

7.3 有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 国家行政主管机构提出进行型式检验要求；
- b) 主要原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 正常生产时，每年至少一次型式检验；
- f) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁。

8 标签和标志

8.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

10 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有气味物品混装。

11 贮存

成品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥的仓库内，不应与有毒、有害、有异味的物品混存，并防止阳光直接照射。
