ICS 号:

中国标准文献分类号:

T/GDIFST

团 体 标 准

T/GDIFST *-202*

鸡肉粉

202*-**-**发布

202*-**-**实施

广东省食品学会 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有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由**提出。

本文件由广东省食品学会归口。

本文件起草单位：**。

本文件主要起草人：**。

鸡肉粉

1 范围

本标准规定了鸡肉粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于采用鲜（冻）肉鸡或肉鸡分割品（不带有鸡头、羽毛、脚爪、内脏、肛门）为原料，经酶解或蒸煮、磨浆、均质、分离、干燥、包装而成，可用作调味品等食品原料的鸡肉粉。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 大肠杆菌计数
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 4789.10	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.11	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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）鸡

应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	淡黄色至棕黄色，色泽均匀。
组织形态	疏松均匀粉末，无结块。
气味和滋味	具有本产品应有的香气和滋味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质、异物。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/ (g/100g)	≤ 4.5
总氮/ (g/100g)	≥ 5.0
氨基酸态氮/ (g/100g)	≥ 0.2
氯化物（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 2.0
脂肪/ (g/100g)	≤ 45.0
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.2

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物指标

指示菌指标应符合表3的规定，致病菌限量应符合GB 29921的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 5000

大肠菌群/(MPN/g)	≤	3
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 和国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求检验

称取 10 g 样品于洁净白色盘或玻璃器皿中，于明亮处用肉眼观察其色泽、外观；称取 2 g 样品于透明玻璃杯中，加入 200 mL 沸水，搅拌均匀后嗅其气味，取少许样品溶液放入口内仔细品尝，观察评定是否存在外来杂质。

4.2 理化指标检验

4.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

4.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

4.2.5 氯化物（以 Cl⁻计）

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

4.2.6 过氧化值（以脂肪计）

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.3 微生物指标检验

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 大肠杆菌 MPN 计数法规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量

按照JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料应经公司品控部按照公司制定的原辅料验收标准进行验收，检验合格后方可进仓存放。

5.2 组批

同一投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格并包装完整的产品为一批。

5.3 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业的成品仓库内抽取，所抽样品应是在同一批次的产品，抽样至少 10 个最小独立包装（总净含量不少于 1.5kg），样品分成 2 份，其中 1 份检验用，1 份备查。

5.4 出厂检验

5.4.1 出厂产品应经企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂销售。

5.4.2 出厂检验项目为感官要求、干燥失重、总氮、氨基酸态氮、脂肪、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 产品停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5.2 型式检验项目

包括本标准 3.2—3.7 的全部要求及标签。

5.6 判定

5.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.6.2 检验结果中微生物指标中有一项（或一项以上）不符合本标准要求时，不得复检。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输及贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

6.1.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，也应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 6543、GB 9683、GB/T 28118的规定和国家有关卫生要求。

6.2.2 最小食用包装应封口严密，不得泄漏。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、曝晒变质，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运装卸应轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应存放于阴凉、通风、干燥，地面有垫板的仓库内，离地不少于 10cm，距墙不少于 30cm；不得露天堆放，严禁与有毒、有异味、有污染的物品混贮。

6.5 保质期

产品包装完整，未经启封并符合规定的贮运条件下，在常温下保质期为 12 个月。