

# T/ACCEM

## 团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

### 风干藤椒鸡

Air-dried prickly ash chicken

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 基本规定 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	5

## 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。

本文件由河南省上口香实业有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：河南省上口香实业有限公司。

本文件主要起草人：×××

# 风干藤椒鸡

## 1 范围

本文件规定了风干藤椒鸡的基本规定、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等内容。

本文件适用于风干藤椒鸡的工业化生产与质量控制。

## 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 191-2008 包装储运图示标志
- GB/T 317-2018 白砂糖
- NY/T 744-2020 绿色食品葱蒜类蔬菜
- JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10-2016 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 4789.30-2016 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 5009.11-2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15-2023 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26-2023 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27-2016 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.123-2023 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461-2016 食用盐
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB 7718-2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品取样方法
- GB/T 18186-2025 酱油质量通则
- GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB/T 30382-2013 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30383-2013 生姜
- GB/T 30391-2024 花椒

T/ACCEM XXX-XXXX

GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31650.1-2022 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**风干藤椒鸡** Air-dried prickly ash chicken

以鸡肉为主要原料，辅以藤椒及其他调味料，经腌制、风干等工艺加工而成的即食或非即食性食品。

#### 3.2

**风干** Air-dried

在自然或人工控制的环境条件下，使鸡肉中的水分降低到一定程度，以达到延长保质期和改善品质的过程。

### 4 基本规定

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 应选用健康、无疫病的鲜（冻）鸡肉，须卫生检疫合格，应符合 GB 2707-2016 中的规定，兽药残留应符合 GB 31650.1-2022 中的规定。

4.1.2 应选用成熟、干燥、无霉变、无杂质的藤椒，藤椒的麻味物质（以挥发油计）含量应不低于 6.0%。

4.1.3 复合调味料应符合 GB 31644-2018 中的规定。

4.1.4 食盐应符合 GB/T 5461-2016 中的规定。

4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317-2018 中的规定。

4.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382-2013 中的规定。

4.1.7 酱油应符合 GB/T 18186-2025 中的规定。

4.1.8 花椒应符合 GB/T 30391-2024 中的规定。

4.1.9 生姜应符合 GB/T 30383-2013 中的规定。

4.1.10 葱蒜应符合 NY/T 744-2020 中的规定。

4.1.11 生产用水应符合 GB 5749-2022 中的规定。

4.1.12 食品添加剂应符合 GB 2760-2024 中的规定。

4.1.13 其他辅料应符合相应食品安全规范中的规定。

#### 4.2 生产过程卫生规范

应符合 GB 19303-2023 中的规定。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

应符合表 1 中的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	表面呈亮棕红色，色泽均匀，有光泽
香味	应具有本产品应有的独特香味
口味	椒麻鲜香，辣味醇厚
形态	骨肉相连，大小均匀，无碎渣
质感	外皮细嫩有弹性，肉质紧实有嚼劲

## 5.2 理化指标

应符合表 2 中的规定。

表 2 理化指标

序号	项目	限量指标	单位
1	铅（以 Pb 计）	0.2	mg/kg
2	镉（以 Cd 计）	0.1	mg/kg
3	总汞（以 Hg 计）	0.05	mg/kg
4	总砷（以 As 计）	0.5	mg/kg
5	铬（以 Cr 计）	1.0	mg/kg
6	苯并[a]芘	5.0	μg/kg
7	N-二甲基亚硝胺	3.0	μg/kg

## 5.3 微生物限量

应符合表 3 中的规定。

表 3 微生物限量

序号	项目名称	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)			
		n	c	m	M
1	沙门氏菌	5	0	0	—
2	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
3	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	100 CFU/g

注：表中“m=0/25或25mL或100g”代表“不得检出每25g或每25mL或每100g”。

## 5.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761-2017 中的规定。

## 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》中的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官指标

T/ACCEM XXX-XXXX

应按 GB 2726-2016 中规定的方法进行。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 铅（以 Pb 计）

应按 GB 5009.12-2023 中规定的进行。

### 6.2.2 镉（以 Cd 计）

应按 GB 5009.15-2023 中规定的进行。

### 6.2.3 总汞（以 Hg 计）

应按 GB 5009.17-2021 中规定的进行。

### 6.2.4 总砷（以 As 计）

应按 GB 5009.11-2024 中规定的进行。

### 6.2.5 铬（以 Cr 计）

应按 GB 5009.123-2023 中规定的进行。

### 6.2.6 苯并[a]芘

应按 GB 5009.27-2016 中规定的进行。

### 6.2.7 N-二甲基亚硝胺

应按 GB 5009.26-2023 中规定的进行。

## 6.3 微生物限量

### 6.3.1 沙门氏菌

应按 GB 4789.4-2024 中规定的进行。

### 6.3.2 单核细胞增生李斯特氏菌

应按 GB 4789.30-2016 中规定的进行。

### 6.3.3 金黄色葡萄球菌

应按 GB 4789.10-2016 中规定的进行。

## 6.4 真菌毒素限量

应按 GB 2761-2017 中规定的进行。

## 6.5 净含量

应按 JJF 1070-2023 中规定的进行。

## 7 检验规则

## 7.1 检验分类

风干藤椒鸡的产品检验分类应分为出厂检验和型式检验。

## 7.2 组批

以同一批投料，同一生产线，同一班次生产的同一生产日期，同一规格的产品为一批。

## 7.3 抽样

应按 GB/T 9695.19-2008 中规定的进行。

## 7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本文件规定的逐批进行检验，检验合格，方可出厂。

7.4.2 产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内，也可以在标签上或在包装箱外打印“合格”二字。

7.4.3 出厂检验项目应包括下列各项：

- a) 感官要求；
- b) 微生物限量；
- c) 真菌毒素限量；
- d) 净含量。

## 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目应包括本文件第 5 章中的全部项目。

7.5.2 型式检验的抽样从出厂检验合格的产品中抽取。

7.5.3 产品应每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

## 7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合本文件的规定，则判该批产品为合格品。

7.6.2 检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

7.6.3 微生物指标不合格，不得复检。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 应符合 GB 7718-2025 中的规定。

8.1.2 标签应标明包括但不限于下列各项内容：

- a) 产品名称；

- b) 配料表;
- c) 净含量;
- d) 生产日期;
- e) 保质期;
- f) 贮存条件;
- g) 生产厂家;
- h) 生产地址;
- i) 联系方式;
- j) 生产许可证编号。

8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191-2008 的规定。

8.1.4 外包装上应有收发货标志、包装、贮运图示标志等必须的标志和标签。

8.1.5 标志应清晰、牢固，不应因运输条件和自然条件而褪色、变色、脱落。

## 8.2 包装

8.2.1 包装容器应清洁，封装严密。

8.2.2 包装箱内应有防尘、防震、防雨、防潮装置。

8.2.3 包装箱应有软性衬垫等装置，防止磕碰、划伤和污损。

8.2.4 运输包装的形式宜由制造厂商自行设计，但应保证产品经过一般运输及正常装卸后完好无损。

8.2.5 包装宜采用可降解材料或可回收材料。

8.2.6 包装箱与运输包装应符合 GB/T 191-2008 的规定。

## 8.3 运输

8.3.1 产品在运输途中应平整堆放，应加遮盖物和进行必要的防护，应防止日晒、雨淋和挤压。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生、干燥，无异味，不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装混运。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免阳光直射。

8.4.2 贮存温度应控制在 0℃ ~ 4℃，相对湿度应控制在 60% ~ 70%。

8.4.3 产品应离墙、离地存放，与地面的距离应不小于 10 cm，与墙壁的距离应不小于 20 cm。

8.4.4 严禁与潮湿、有毒、有害、有异味和有污染的物品混放在一起。