

团体标准

T/ZQBJXH XXXX—2025

封开杏花鸡预制菜 盐焗鸡

Fengkai xinghua chicken prepared dish—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

肇庆市标准化计量协会
封开县杏花鸡养殖协会

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。

本文件由封开县市场监督管理局提出。

本文件由封开县农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

封开杏花鸡预制菜 盐焗鸡

1 范围

本文件规定了盐焗鸡的术语和定义、原辅料要求、技术要求、生产加工、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本文件适用于封开杏花鸡预制菜盐焗鸡的生产。

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 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 植物油
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 34264 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
DB44/T 2602 粤菜预制菜包装标识通用要求
DB44/T 2603 预制菜术语及分类
DB4412/T 14 地理标志产品 封开杏花鸡
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

DB44/T 2603界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐焗鸡 salt baked chicken

以鸡肉或其可食副产品等为主要原料，配以调味料，经盐渍、焗制、包装等工序制成的熟制鸡产品。

[来源：GB/T 34264—2017，3.5，有修改]

4 原辅料要求

4.1 原料鸡

品种来源于肇庆市封开县现辖行政区域范围内饲养的杏花鸡，鲜活、无病害，且符合DB4412/T 14、GB 2707的规定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 食用油

应符合GB 2716的规定。

4.4 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.5 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.6 其他原辅料

应符合相应国家标准、行业标准、地方标准的要求。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	浅黄至金黄色或浅褐色至棕褐色
性状	肉质软硬适度，有弹性，固有形态较完整
滋味及气味	具有产品固有的盐焗禽肉制品的滋味及气味，无异味、无酸败味
杂质	无肉眼可见杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分/（%）	≤ 75
食盐（以Cl计）/（%）	≤ 6.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 1.5

5.3 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表 3 微生物指标

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 GB4789.1 执行。

表 4 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）
----	--------------------------------------

	n	c	m	M
沙门氏菌	5	2		
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
^a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。				

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 食品添加剂

- 5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.5.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工

6.1 生产流程

6.1.1 屠宰与预处理

放血、浸烫、脱毛、开膛、去内脏、去头爪（根据产品要求），清洗内外腔彻底清洗干净，去除血水、杂质和残留内脏。

6.1.2 造型

将处理好的光鸡进行造型，通常将鸡脚塞入腹腔内，翅膀反别在背上，或保持自然形态，形成美观紧凑的形状。

6.1.3 焗制

将鸡浸入恒温的“盐焗水”（含食用盐、食用油、香辛料等配料的溶液）中，加盖保温浸煮至熟透入味。

6.1.4 沥干

将焗制完成的盐焗鸡风自然冷沥干水分。

6.1.5 包装

将沥干水分的盐焗鸡真空包装。

6.1.6 速冻

可选项，根据客户需要，可将真空包装好的盐焗鸡速冻保存。

6.2 卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

将样品置于清洁的白色盘子中，目测色泽、性质及杂质。另将样品于水中煮熟后，嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 食用盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

7.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的第二法测定。

7.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的第二法测定。

7.4 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.5 净含量

按JJF 1070规定方法进行。

8 检验规则

8.1 原辅料入库检验

每批产品必须经厂质检部门按标准规定验收，验收合格，并附有合格标志，方可入库使用。

8.2 组批

以同一批原料、同一生产线、生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

8.3 抽样

每批产品随机抽取检验及留样用所需数量的样品。

8.4 出厂检验

每批产品必须经厂质检部门按标准规定检验，检验合格，并附有合格标志，方可出厂。出厂检验项目为感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.5 型式检验

8.5.1 型式检验项目应包括本标准要求中的全部项目。

8.5.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行：

a) 新产品定型生产时；

- b) 原辅料产地或供应商发生改变时;
- c) 更换主要生产设备时;
- d) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出型式检验要求时。

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本标准时, 判为合格产品。

8.6.2 当微生物指标不符合本标准时, 判为不合格产品, 且不得复检。

8.6.3 其他指标有一项或一项不符合本标准时, 允许加倍抽样复检, 加倍抽样结果仍不符合本标准时, 则判为不合格产品。

9 标志、标签、包装、贮存、运输

9.1 标志和标签

标签应符合GB 7718、GB 28050、DB44/T 2602和有关规定的要求, 包装应注明产品名称、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期, 并注明相关防护提示等。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

盐焗鸡可采用袋装、盒装等包装形式。塑料材料应符合GB 4806.7的规定, 运输及瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定, 其他包材符合相应的国家食品安全标准及有关法律法规的规定。为避免过度包装, 封开杏花鸡预制菜的包装应符合GB 23350的要求。

9.3 贮存

盐焗鸡应贮存与清洁、通风、干燥、阴凉的仓库中, 根据需求配备温控设施。产品应离墙30 cm以上, 不得与墙壁及地面接触, 地面要垫地台板, 防止潮湿霉变、虫害和污染。不得与有毒有异味、有害的物品混贮。速冻的盐焗鸡应贮存在清洁、卫生、温度控制在-18℃及以下的冷库中。

9.4 运输

运输工具应清洁, 干燥, 符合食品卫生要求。并具有防尘、防晒、防雨设施。不得与有毒、有异味、有害的物品混装。运输时, 应轻拿、轻放、轻卸, 防重压。速冻的盐焗鸡在运输过程中温度应不高于-18℃。应采用符合GB 31605 规定的冷链运输。
