

ICS
CCS X

团体标准

T/ZJFIA xxx—xxxx

诸暨盐焗鸡

Zhuji Salt Baked Chicken

（征求意见稿）

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 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。

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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：诸暨市食品安全与产业发展联合会、绍兴市食品药品检验研究院……

本文件主要起草人：……

诸暨盐焗鸡

1 范围

本文件规定了诸暨盐焗鸡的术语和定义、原辅料要求、加工管理要求、产品要求、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于以诸暨地区传统工艺加工的预包装或非预包装即食型盐焗鸡产品。

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 包装储运图形符号标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 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 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 34264 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- DB33/3009 食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范
- 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

诸暨盐焗鸡 Zhuji Salt Baked Chicken

以鲜鸡肉为主要原料，添加或不添加料酒、辛香料等辅料，经清洗、修整、风干、腌制（或不腌制）等预处理后，置于铺有日晒盐且已预热的盐焗锅中，再次铺上约2cm厚的日晒盐，加盖密封后经盐焗而成的熟肉制品。

3.2

盐焗 Salt roasted

GB/T 34264 界定的盐焗定义适用于本文件，即：原料经盐渍后利用蒸汽在密闭容器中或相关工序致畜禽肉变熟的过程。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1应选取月龄为6个月以上原料鸡，并符合GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品的规定。
- 4.1.2 以日晒盐为主要辅料，日晒盐应符合 GB/T 5461 相关要求。
- 4.1.3 其他辅料应符合相关食品安全标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅黄色至金黄色或浅褐色至棕褐色	取样品置于白色器皿内，在自然光照下观察其外观、色泽、组织状态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织状态	肉质软硬适度、固有形态完整	
风味	咸香适口，具有盐焗特有的香气和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥ 22	GB 5009.5
食盐（以氯化物计）	% 1.0-2.5	GB 5009.44

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.4.2 散装盐焗鸡致病菌限量应符合 GB 31607 的规定。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

净含量的要求应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应按照 JJF 1070 规定的方法执行。

5 加工管理要求

生产单位的卫生应符合 GB 19303 的规定，加工管理应符合 GB 14881 或 DB33/3009 的规定。

6 检验规则

6.1 抽样

6.1.1 同一生产日期、同一品种的产品为一批。

6.1.2 按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应经生产单位检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

6.2.2 出厂检验的项目包括感官要求、水分、食盐，预包装产品还应检测净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7 的要求。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格。。
- 6.4.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可在同批产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，则该批产品判定为合格品。复检结果中仍有项目不合格时，则该批产品判为不合格品。
- 6.4.3 微生物指标中如有不合格项时不应复检，即判为该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、贮存及运输

7.1 标签、标志

- 7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，内包装袋（与产品直接接触的包装袋）应标注生产日期（内包装完成日期），必要时标注保存条件和食用方法。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器与材料应完整、无损坏、无污染，非现场制售的产品宜使用真空包装（减压包装）。

7.3 贮存

- 7.3.1 应在卫生、阴凉或常温、通风、干燥处或 0℃~10℃或-18℃以下保存。
- 7.3.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有害物质的污染。不应与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

7.4 运输

- 7.4.1 运输和装卸食品的容器，工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。
- 7.4.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。
- 7.4.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

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第70号）
-

ZJFIA征求意见稿