

Q/ZHY

曲靖市沾益区红玥食品有限公司企业标准

Q/ZHY 0001 S—2022

代替 Q/ZHY 0001 S-2019

辣子鸡软罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030071S-2022
备案日期: 2022年12月9日

云南
备案

2022-12-9 发布

2022-12-9 实施

曲靖市沾益区红玥食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的辣子鸡软罐头是以鲜鸡肉（或冻鸡肉）为主要原材料，配以辣椒、大蒜、生姜、味精、食用盐、白砂糖、香辛料等辅料，经选料、清洗、切分（修整）、炒制、包装、灭菌等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定；其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/ZHY 0001 S-2019《清真辣子鸡软罐头》。

本标准由曲靖市沾益区红玥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李小润、李玥。

食品安

号: 530

期:

辣子鸡软罐头

1 范围

本标准规定了辣子鸡软罐头的技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。
本标准适用于以鲜鸡肉（或冻鸡肉）为主要原材料，配以辣椒、大蒜、生姜、味精、食用盐、白砂糖、香辛料等辅料，经选料、清洗、切分（修整）、炒制、包装、灭菌等工艺加工制成的辣子鸡软罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于文本的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.7 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.8 大蒜：应符合 GB/T 24700 的要求。
- 3.1.9 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

- 3.1.10 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，呈酱红色或黄褐色。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，目视、观察其状态，闻其气味、尝其口味。
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，香辣适口，咸淡适中，无异味。	
组织状态	肉块软硬适度、部位搭配及大小均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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	≤	GB 5009.3
固形物, g/100g	≥	GB/T 10786
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	GB 5009.227
氯化物 (以氯离子计), g/100g	≤	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合 GB2726、GB7098 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

由以同一原料, 同一班次, 同一天, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样方法和数量

4.2.1 抽样

从同一批次产品中随机抽取同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于12个独立包装,且总量不低于20kg,样品数量不少于2.5 kg(不少于6个独立包装),样品分成2份,1份检验,1份留样备查。

4.2.2 型式试验抽样要求

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于10kg(不低于20个独立包装),抽样基数不小于100个独立包装,且总量不低于100kg,其中5 kg(不少于10个独立包装)作为检验样品,另外5 kg作为备样。

4.3 检验项目

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验要求每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- 更换设备或长期停产,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时,可以用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合GB 7718和原国家质检总局第123号令《关于修订<食品标识管理规定>的决定》,营养标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染,运输过程中必须有防雨、防潮、防晒,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮,防蝇、防鼠、无味的库房中。产品离地离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年10月20日至2022年11月07日在企业标准信息公共服务平台（<https://www.qybz.org.cn/>）上进行了标准文本和编制说明备案公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。


曲靖市沾益区红玥食品有限公司

李小润

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 7 日

2022 年 11 月 7 日