

Q/NBY

南涧秉炎农牧食品开发有限责任公司企业标准

Q/NBY 0003 S—2023

大理黄焖鸡

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329⁰⁰⁰³ S- 2023
备案日期: 2023 年 01 月 11 日

云南省食品安全企
备案号: 5329
备案日期:

2023-01-11 发布

2023-01-14 实施

南涧秉炎农牧食品开发有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的大理黄焖鸡是以鸡肉为原辅料，添加菜籽油、白砂糖、食用盐、酱油、香辛料等辅料，经原料初加工、配料、蒸煮、冷却、包装制作而成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《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》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由南涧秉炎农牧食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杜光正。

大理黄焖鸡

1 范围

本标准规定了大理黄焖鸡的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鸡肉为原料，添加菜籽油、白砂糖、食用盐、酱油、香辛料等辅料，经原料初加工、配料、蒸煮、冷却、包装制作而成的大理黄焖鸡。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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 的规定。
- 3.1.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 辛香料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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
组织形态	具有本产品应有的形态	在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅气味，尝滋味，检查有无异物。
色泽	具有本产品应有的色泽	
滋味气味	具有本产品应有的气味滋味，无异味	
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。

标准备
—
月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.44

3.4 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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.40	GB 5009.11

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 兽药药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得少于200袋(瓶)，抽样数量为12袋(瓶)，样品量不少于2kg，样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目中有任何一项指标不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标准标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

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 12 月 01 日至 2022 年 12 月 07 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于 5 个工作日)，广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023 年 1 月 8 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 1 月 8 日