

Q/GHL

曲靖市沾益区贵火卢食品有限公司企业标准

Q/GHL 0003 S—2023

代替 Q/ GHL 0003 S-2019

辣子鸡

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030070S-2023
备案日期: 2023 年 7 月 17 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2023 - 07 - 17 发布

2023 - 07 - 19 实施

曲靖市沾益区贵火卢食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的辣子鸡是以鲜(冻)鸡肉为主要原料经选料、清洗、切分,配以食用植物油、辣椒、香辛料、炒制、包装等工艺加工制成等工艺制成。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,作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》和GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》制定,其中铅指标限量严于国家标准,其余指标根据产品实际规定。

本标准代替 Q/GHL 0003 S-2019 《辣子鸡》。

本标准由曲靖市沾益区贵火卢食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李姜嵘

安全

03

辣子鸡

1 范围

本标准规定了辣子鸡的技术要求、检验规格、标识、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料、清洗、切分，配以食用植物油、辣椒、香辛料、炒制、包装等工艺加工制成的辣子鸡。

2 规范性引用文件

下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 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.5 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

其它原材料：应符合相应的食品标准及有关规定的要求，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	要 求	检验方法
色 泽	具有本品固有的色泽	取适量样品置于洁白的白瓷盘中，在自然光下观察其形体，鼻嗅其香气，加热后口尝。
滋味和气味	具有本品应的滋味和气味，香辣味适口，无异味	
组织形态	鸡肉呈块状、丁状、丝状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 式
水份, g/100g	≤	50.0 GB 5009.3
固态物, g/100	≥	50.0 GB/T 10786
酸价	≤	5.0 GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.50 GB 5009.227
氯化物 (以氯离子计), g/100g		10.0 GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定,严于食品安全国家标准应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 式
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合罐头商品商业无菌的要求,并按GB 4789.26规定的方法检验。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的安全标准及有关规定。

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

3.8 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、同一批次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中抽取样品,抽样基数不得少于200袋,随机抽取18袋,样品分为两份,一份检验,一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前,须经本厂质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官、净含量、氯化钠含量、商业无菌。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目为本标准技术要求的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督机构要求进行型式检验时。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标限量，指标中有任意一项不合格则判定该批次产品不合格，不得进行复检，其它指标若有不合格时可对备样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定要求。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品产品标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防尘、防蝇、防鼠、防虫设施的库房内。堆放时应离墙、离地，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品同库存放。



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。

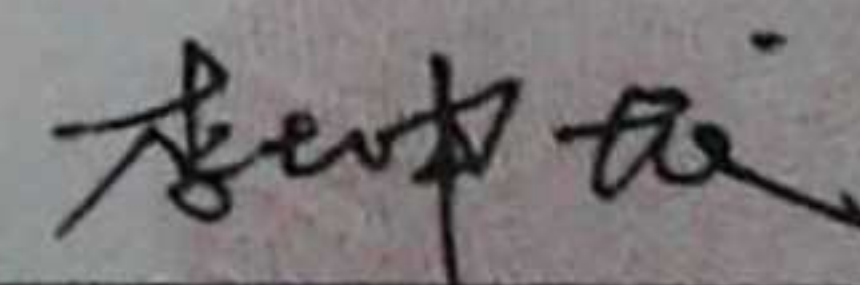
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

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2023年5月1日至2023年5月15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7月1日



备案单位主要负责人(签字)

2023年7月1日