

Q/YWL

云南无量三谷食品有限责任公司企业标准

Q/YWL 0002 S—2024

鸡杂汤

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0036 S—2024

备案日期: 2024 年 11 月 26 日

云南省食品安全

备案号: 5329

备案日期:

2024 - 11 - 26 发布

2024 - 11 - 27 实施

云南无量三谷食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的鸡杂汤是以饮用水、鸡内脏（鸡心、鸡肝、鸡胗）和鸡蛋黄为原料，添加食用盐、生姜等辅料，经原料初加工、配料、蒸煮、包装制作而成。根据相关法律法规的规定，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，其中总砷的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南无量三谷食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杜俊鹏。

鸡杂汤

1 范围

本标准规定了鸡杂汤的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以饮用水、鸡内脏（鸡心、鸡肝、鸡胗）和鸡蛋黄为原料，添加食用盐、生姜等辅料，经原料初加工、配料、蒸煮、包装制作而成的鸡杂汤。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 鸡心、鸡肝、鸡胗、鸡蛋黄：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	检测方法
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

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的相关规定，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 ≤	0.4	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 兽药残留限量

应符合GB 31650及相关规定。

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的规定的的方法检测。

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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，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

每批产品出厂前，须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有任一项不合格,判定该批产品为不合格,不得复检;其余指标若有不合格项时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签、标识应符合 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。

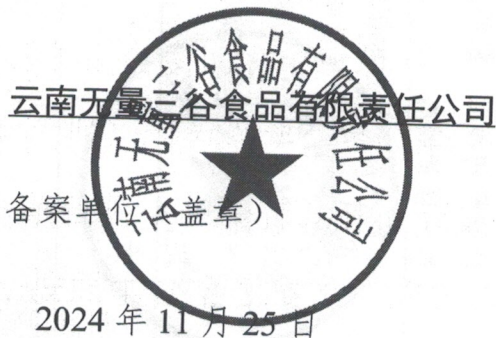
备案单位承诺书

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》。



杜俊鹏

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 11 月 25 日