

Q/ZGJ

曲靖市沾益区龚记辣子鸡大酒店企业标准

Q/ZGJ 0001 S—2020

代替 Q/ ZGJ 0001 S—2017

云南
备案
备案

辣子鸡软罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030036 S-2020
备案日期: 2020年 05月 01日

2020 - 04 - 30 发布

2020 - 05 - 01 实施

曲靖市沾益区龚记辣子鸡大酒店 发布

前 言

我酒店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、食盐、酱油、料酒等辅料，经选料、清洗、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》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织产品生产、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。

本标准替代 Q/ZGJ 0001 S-2017《辣子鸡软罐头》。

本标准由曲靖市沾益区龚记辣子鸡大酒店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚国富、丁丽琼

食品
号: 5
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、食盐、酱油、料酒等辅料，经选料、清洗、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 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.5 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.6 大蒜：应符合 GB/T 24700 的规定。
- 3.1.7 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.8 胡椒粉：应符合 DB46/T 33 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 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。

全
J3

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈酱红色或黄褐色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，鼻嗅其香气，加热品尝其滋味。
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，香辣适口，无异味。	
组织形态	肉块软硬适度、部位搭配及大小均匀。	
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
固形物含量, g/100g	\geq 50	GB/T 10786
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 6.0	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.33

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	检验方式
铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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 GB 2726、GB 7098 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

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、固形物（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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标识、标签、包装、运输和贮存

5.1 标识、标签

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

5.1.2 包装储运图示标志符合 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

运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风良好、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

章
日

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》。


荆门市沙市区姜记辣子鸡大酒店

备案单位（盖章）

丁丽琼

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日

年 月 日