

Q/HWY

曲靖华伟宇食品有限公司企业标准

Q/HWY 0001 S—2021

代替 Q/HWY 0001 S—2018

辣子鸡软罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030097S-2021
备案日期: 2021年11月23日

云南
备案
备案

2021-11-22 发布

2021-11-23 实施

曲靖华伟宇食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的辣子鸡软罐头是以新鲜（冻）鸡肉为主要原料，添加或不添加辣椒、食用盐、味精、姜、蒜、食糖、香辛料等辅料，经配料、炒制、包装、灭菌等工艺加工而成。按照《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，特制订本标准，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 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》的规定制定；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/HWY 0001 S-2018《辣子鸡软罐头》。

本标准由曲靖华伟宇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：冯家华。

食品安全
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产品分类、技术要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以新鲜（冻）鸡肉为主要原料，添加或不添加辣椒、食用盐、味精、姜、蒜、食糖、香辛料等辅料，经配料、炒制、包装、灭菌等工艺加工而成的辣子鸡软罐头。

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 产品分类

产品按所用原料及工艺不同分为：香辣鸡罐头、香辣鸡丁罐头、黄焖鸡罐头、香辣鸡调料罐头。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜鸡肉：应符合 GB 16869、GB 2707 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.7 生姜：应符合 NY/T 1193 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本产品特有的色泽。	称取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线亮处、用目视、鼻嗅和加热后口尝其滋味。
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无其他异味。	
组织形态	肉块软硬适度、大小均匀。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标：

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
固形物，g/100g $\geq$	40.0	GB/T 10786
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g $\leq$	8.0	GB 5009.44

4.4 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	理化指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求，并按GB 4789.26规定的方法检验。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 中肉罐头类规定。

4.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一批投料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，样品基数不少于200装；抽取样品不少于18袋。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门检验合格后，出具检验合格证，方可以出厂；出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 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) 当配方或工艺发生改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可以从同批产品中加倍抽样复检，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 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，营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

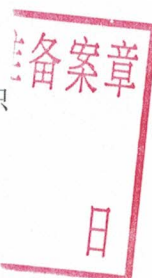
包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求，封口严密、包装牢固。

6.3 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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。



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》。



2021 年 11 月 10 日

冯家华

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 11 月 10 日