

Q/WWS

昭通市众生农业有限公司企业标准

Q/WWS 0002S—2021

天麻鸡罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306005/S-2021
备案日期: 2021年12月10日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021 - 12 - 10 发布

2021 - 12 - 17 实施

昭通市众生农业有限公司

发布

前 言

我公司生产的天麻鸡罐头是以本标准适用于以鸡肉、天麻为主要原料，辅以其他原料，经选料、配料、搅拌、斩拌、腌制、滚揉，再行蒸制或煮制加工后，经充填装罐、密封、高温杀菌、冷却、包装而制成的商业无菌性的即食型天麻鸡罐头。

本标准的安全性指标依照 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》和 GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制定，其中砷严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本文件由昭通市众生农业有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：王艺璇、李宏、文盛、王瀚墨、刘秀徽、王海丹、彭婷。

安全

306

年

天麻鸡罐头

1 范围

本标准规定了天麻鸡罐头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鸡肉、天麻为主要原料，辅以其他原料，经选料、配料、搅拌、斩拌、腌制、滚揉，再行蒸制或煮制加工后，经充填装罐、密封、高温杀菌、冷却、包装而制成的商业无菌性的即食型天麻鸡罐头。

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、GB 16869、GB/T 24864 的规定。

3.1.2 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 加工用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.4 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	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态，并尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质
组织形态/性态	具有本产品固有的形状	
滋、气味	具有本产品固有滋味和气味，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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
蛋白质/(g/100g) \geq	10	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) \leq	6	GB 5009.44
固形物含量/ (%) \geq	50	GB/T 10786

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.11

3.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的规定，按GB 4789.26规定的方法测定。

3.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证书后，方可出厂。

5.1.2 出厂检验为批批检验，检验项目为感官、净含量、微生物指标。

5.2 组批

同日生产、同一品种产品为一批。

5.3 抽样方法及数量

从同一批次保质期内产品中随机抽取2kg样品（不少于20个最小包装），抽样基数不少于30kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.4 判定规则

检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时。可以在同批产品中加倍抽样对不符合项进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。微生物指标不得复验。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

产品的包装材料及容器应符合国家食品安全卫生要求。内包装材料为马口铁，应符合GB 4806.9《食品接触用金属材料及制品》的规定，其他直接接触食品的内包装材料按食品接触材料相关标准规定执行。

外包装材料为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定，外包装应牢固、清洁、美观、干燥、无毒、无异味的。

6.3 运输

运输产品时应采用符合卫生要求的车辆运输，不得雨淋日晒，严禁与有毒、有害、有异味的物质混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥处，置于符合卫生要求的库房中贮存，离地距离不少于10cm、离墙距离不少于20cm。贮存时应注意包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染，温度以10℃~30℃为宜。

案章

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》。

备案单位（盖章）



2021年12月9日

王艺璇

备案单位主要负责人（签字）

2021年12月9日