

Q/NXLC

内蒙古香辣传奇食品股份有限公司企业标准



Q/NXLC 0005S—2018

香辣鸡肉蘑菇酱



2018 - 07 - 05 发布

2018 - 07 - 13 实施

内蒙古香辣传奇食品股份有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古香辣传奇股份有限公司提出。

本标准由内蒙古香辣传奇股份有限公司起草。

本标准由内蒙古香辣传奇股份有限公司批准。

本标准主要起草人：高星旻、崔灵芝。

香辣鸡肉蘑菇酱

1 范围

本标准规定了香辣鸡肉蘑菇酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鸡肉、杏鲍菇、榛蘑干、食用植物油、黄豆酱、香其酱、辣椒粉为主要原料，添加食用盐、生姜、鸡精调味料、味精、花椒粉、八角粉、茴香粉、葱粉，添加食品添加剂食品用香精、山梨酸钾，经选料，配制、炒制、熬制、灌装等工艺而制成的香辣小鸡蘑菇酱。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志。

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标志通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准

GB/T 24399 黄豆酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10612 香其酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网 址
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 杏鲍菇、榛蘑干：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.5 香其酱：应符合 SB/T 10612 的规定。
- 3.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.11 花椒粉、八角粉、茴香粉、葱粉：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈红褐色、油润、有光泽。
滋味、气味	具有鸡肉、酱香及所加其他原料混合熟制后特有的味道，气味、香辣、咸淡适口，无酸、苦、焦糊、哈喇及其他异味。
组织状态	呈黏稠状，稀稠适度，肉眼可见鸡肉丁、杏鲍菇丁、辣椒粉，允许有油脂析出，无正常视力可见的外来异物。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 70.0
酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 中调味品的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 即食调味品的规定			
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.2 执行				

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。

4 食品添加剂

食品添加剂食品用香精、山梨酸钾的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 30616、GB 1886.39的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验

取试样1袋（瓶）打开包装，散放于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 6.2.2 酸价： 按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 6.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法检验。

6.5.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个袋（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、关键工艺较大差异时；
- c) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果又较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部检验项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

8 标志、标准、运输、储存

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 储存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品的保质期为12个月。



