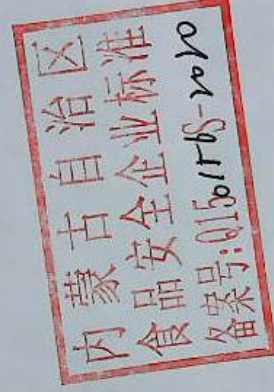


Q/TKLQ

通辽市科尔沁区肉禽加工有限公司企业标准

Q/TKLQ 0001S—2020

速冻鸡产品



2020-03-25 发布

2020-05-30 实施

通辽市科尔沁区肉禽加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由通辽市科尔沁肉禽加工有限公司提出。

本标准由通辽市科尔沁肉禽加工有限公司起草。

本标准由通辽市科尔沁肉禽加工有限公司批准。

本标准主要起草人：张洪玉。

速冻鸡产品

1 范围

本标准规定了速冻鸡产品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求。

本标准适用于来自非疫区健康活鸡经屠宰加工、检验检疫合格后,按部位分割或不分割、包装、采用速冻工艺制成的速冻鸡产品。

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 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
GB/T 24864 鸡体分割
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SN/T 进出口肉、肉制品及其他食品中肠出血性大肠杆菌 0157: H7 检测方法
JJF1070 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.agrsig.gov.cn>)

3 产品分类

产品分类按GB/T 24864中规定执行

4 技术要求

4.1 原料要求

活鸡应来自非疫区并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明的健康活鸡

4.2 速冻要求

使预处理的鸡产品迅速通过其最大冰结晶区域,当产品中心温度达到-18℃时,完成冻结加工工艺。

4.3 感官要求

感官要求(解冻后)应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织状态	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢,不易完全恢复原状
色泽	表皮和肌肉切面有光泽,具有鸡产品应有的色泽。
气味	具有鸡产品应有的气味,无异味。
加热后肉汤	透明澄清,脂肪团聚于液面,具有鸡产品应有的滋味。
淤血[以淤血面积(S)计], cm ²	不得检出
S>1	片数不得超过抽样量的 2%
0.5<S≤1	忽略不计
S≤0.5	
硬杆毛<长度超过 12mm 的羽毛,或直径超过 2mm 的羽毛根),根/10kg	1
异物	不得检出
注:淤血面积指单一整鸡,或单一分割鸡的一片淤血面积	

4.4 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	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
冻禽产品解冻失水率	≤ 6	GB 16869

4.5 污染物限量

鸡肉污染物限量中“铅(以 Pb 计)≤0.16mg/kg”,其他污染物限量指标应符合 GB2762 中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

鸡副产品污染物限量中“铅(以 Pb 计)≤0.4mg/kg”,其他污染物限量指标应符合 GB2762 中肉及肉制品及其项下畜禽内脏、畜禽肝脏、畜禽肾脏、畜禽肾脏的规定。

4.6 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	指 标	检 验 方 法
细菌总数/ (cfu/g)	≤	GB/T 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/100G)	≤	GB/T 4789. 3
沙门氏菌	0/25g	GB/T 4789. 4
出血性大肠埃希氏菌 (O157:H7)	0/25g	SN/T 0973
"取样个数为 5"		

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB2763中的规定。

4.8 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合GB 31650的关规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.10 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB/T 19478、GB 14881 的规定。

