

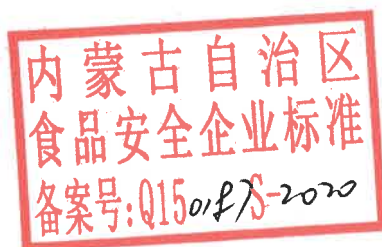
Q/NCXS

内蒙古草原兴发食品有限公司企业标准

Q/NCXS 0001S—2020

代替 Q/ NCXS 0001S-2017

速冻鸡产品



2020 - 05 - 20 发布

2020 - 05 - 20 实施

内蒙古草原兴发食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古草原兴发食品有限公司提出。
本标准由内蒙古草原兴发食品有限公司起草。
本标准由内蒙古草原兴发食品有限公司批准。
本标准起草人：孙秀敏、龙占香。

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于非疫区健康活鸡经屠宰、加工、检疫检验合格后包装，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/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB/T 24864 鸡胴体分割

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 16869 鲜、冻禽产品

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 产品分类

产品分类按 GB/T 24864 中的规定执行。

4 技术要求

4.1 原料要求

屠宰用鸡应来自非疫区，健康状况良好，屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.2 加工要求

符合GB/T 19478、GB/T 24864 的规定要求。

4.3 速冻要求

使预处理的产品迅速通过最大冰结晶区域，当平均温度达到 -18°C 时，完成冻结加工工艺。

4.4 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（解冻后）

项 目	要 求
组织状态	肌肉经指压后凹陷部位恢复较慢，不能完全恢复原状。
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。
煮沸后肉汤	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 $S > 1$ $0.5 < S \leq 1$ $S \leq 0.5$	不得检出 片数不得超过抽样量的 2% 忽略不计
硬杆毛(长度超过 12mm 的羽毛,或直径超过 2mm 的羽毛根) /(根/10kg) $\leq$	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。	

4.5 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
冻禽产品解冻失水率/(%) $\leq$	6
挥发性盐基氮/(mg/100g) $\leq$	15

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计 $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ）”，其他指标应符合GB 2762 的规定。

4.7 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(冻禽产品)

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) $\leq$	5×10^5
大肠菌群 (MPN/100g) $\leq$	5×10^3
沙门氏菌	0/25g ^a
出血性大肠埃希氏菌 (O157: H7)	0/25g ^a
a 取样个数为 5 。	

4.8 农药残留限量和兽药残留限量

4.8.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.9 净含量

应符合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》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB/T 19478、GB/T 24864 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

按GB 16869 规定的方法检验。

6.2 理化指标检验

解冻失水率：按GB 16869 规定的方法检验。

挥发性盐基氮：按GB 5009.228 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12 规定的方法检验。

6.4 微生物检验

6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验

6.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验

6.4.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验

6.4.4 出血性大肠埃希氏菌：按 GB 4789.36 规定的方法检验

6.5 农药残留限量和兽药残留限量检验

6.5.1 农药残留限量检验符合 GB2763 的规定

6.5.2 兽药残留限量检验符合 GB31650 的规定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品5kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证证明后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水份、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不得小于2次型式检验，出现下列情形之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果又较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时；

形式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

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；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2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，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标注“速冻”、“生制”字样。

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，外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

8.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

按GB 20799 的规定执行。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100cm 以下的材料。

8.5 保质期

产品在本标准制定条件下保质期不少于12个月。



