

Q/NCXS

内蒙古草原兴发食品有限公司企业标准

Q/NCXS 0002S—2020

代替 Q/ NCXS 0002S-2017

速冻调理鸡产品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150186S-2020



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。
本标准主要起草人：孙秀敏、龙占香。

速冻调理鸡产品

1 范围

本标准规定了速冻调理鸡产品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）鸡产品为原料，添加食用盐、绵白糖、味精、花椒、黑胡椒、辣椒、添加或不添加酱油、料酒，添加食品添加剂D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、乳化腌制剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖粉、大豆蛋白、玉米淀粉、），经分割、修整、切割、调制、速冻、冷冻等工艺制成的需烹饪后食用的非即食调理鸡肉制品。

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

GB/T 13104 绵白糖

GB/T 18186 酿造酱油

SB/T 10416 调味料酒

GB/T 24864 鸡胴体分割

GB/T 30382 辣椒

GB/T 30391 花椒

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

DB 31/2016-2013 食品安全国家标准 调理肉制品和调理水产品

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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.agsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜、冻鸡产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.4 绵白糖：应符合 GB/T13104 的规定。
- 3.1.5 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.8 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.10 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.11 乳化腌制剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.12 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.13 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

3.2 速冻要求

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

3.3 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(解冻后)

项 目	要 求	检 验 方 法
-----	-----	---------

色泽	具有产品添加辅料后应有的色泽，色泽均匀。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
滋味、气味	烹调后具有鸡肉产品和调味料混合烹制后应有的滋味、气味、无异味。	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	

3.4 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) ≤	20	GB 5009.228

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅(以pb计)≤0.16mg/kg”，其他指标应符合 GB 2762 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(若非指定，均以CFU/g表示)				检 测 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.7 农药残留限量和兽药残留限量

3.7.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.8 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。

4 食品添加剂

食品添加剂柠檬酸钠、乳化腌制剂的使用应符合GB2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.25、GB 26687 的规定。

5 生产加工要求

生产加工过程应符合 GB 12694、GB/T 24864 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

6.2 理化指标检验

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 中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。

金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10规定的方法检验。

6.5 食品添加剂检验

食品添加剂检验按国家相关标准检验。

6.6 农药残留限量和兽药残留限量检验

6.6.1 农药残留限量检验符合 GB2763 的规定。

6.6.2 兽药残留限量检验符合 GB31650R 的规定。

6.7 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明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、挥发性盐基氮、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情形之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有较大差异时；
- d) 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，即判定该批产品为不合格品，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，涉及到的包装储运图示标志及运输包装收发货标志应分别符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定，外箱还需标注“-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，无有破损现象。

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 100mm 以上材料。

8.5 保质期

产品在本标准制定的条件下保质期不少于6个月。

