

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 001—2014

食品安全地方标准 贵州辣子鸡

Local food safety standards—Guizhou spicy chicken

2015 - 02 - 12 发布

2015 - 06 - 01 实施

贵州省卫生和计划生育委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	4
7 标签、包装、运输、贮存	4
附录 A（规范性附录） 鸡块含量的测定	6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）、贵州省息烽县叶老大太阳朗辣子鸡食品有限公司、贵州五福坊食品有限公司、贵州龙膳香坊食品有限公司、贵州省产品质量监督检验院仁怀分院。

本标准主要起草人：寻思颖、田志强、汪思顺、杨国先、黄卫红、李春宇、张倩、罗沅、叶兴林、王雪莲、易传华、胡波、陈仁远、何承阳、王俊。

食品安全地方标准 贵州辣子鸡

1 范围

本标准规定了贵州辣子鸡的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于预包装的贵州辣子鸡。

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 2716 食用植物油卫生标准
 GB 2726 熟肉制品卫生标准
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
 GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.14 食品中锌的测定
 GB/T 5009.15 食品中镉的测定
 GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
 GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
 GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
 GB/T 5009.123 食品中铬的测定
 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 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
 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（2005年）75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州辣子鸡

以鲜（冻）鸡、食用植物油、辣椒为主要原料，可添加或不添加其他辅料，经处理、切分、炒制等工艺加工而成的制品。

4 产品分类

产品按包装可分为普通预包装制品和罐头类软包装制品。

5 技术要求

5.1 原料要求

鲜（冻）鸡原料应符合GB 16869的要求，食用植物油应符合GB 2716要求，辣椒等其他食品原辅料应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

5.2 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	检验方法
外观	鸡块表面油润光泽，主体呈酱红色。	将适量试样置于干净的白瓷盘中，在自然光照下，观察外观、组织状态和杂质。闻其气味，品尝滋味。
组织状态	鸡肉呈块状，有辣椒等附着物，有油汤。	
滋味、气味	具有其固有的滋味和气味，香辣味纯正，咸淡适中，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

5.3 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	检验方法
鸡块含量，g/100g \geq	51	附录A
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g \leq	5	GB/T 5009.56（前处理）、GB/T 5009.37
过氧化值（以脂肪计），g/100g \leq	0.25	GB/T 5009.56（前处理）、GB/T 5009.37
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	GB/T 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.12

表2(续) 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB/5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.17
锌 ^a (以Zn计), mg/kg	≤ 100	GB/T 5009.14
^a 仅限于罐头类软包装制品		

5.4 微生物限量

5.4.1 普通预包装制品

普通预包装制品微生物限量应符合表3的规定。

表3 普通预包装制品微生物限量

项 目	采 样 方 案 及 限 量	检 验 方 法 ^a
菌落总数	符合GB 2726中其他熟肉制品的规定	GB 4789.2
大肠菌群		GB 4789.3
沙门氏菌	符合GB 29921中熟肉制品的规定	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌		GB 4789.30
金黄色葡萄球菌		GB 4789.10第二法
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1 执行。		

5.4.2 罐头类软包装制品

罐头类软包装制品微生物限量应符合商业无菌的规定；检验方法按GB 4789.26执行。

5.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定及国家相关规定。

5.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070执行。

注：以称重计量方式的不测净含量。

5.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取12瓶（袋）样品。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂。出厂检验项目包括：净含量（以称重计量除外）、鸡块含量、酸价、过氧化值、菌落总数（普通预包装食品）、大肠菌群（普通预包装食品）、商业无菌（罐头类软包装制品）。

6.3.3 型式检验

本标准5.2~5.7为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更改主要原料、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装材料进行包装。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混合装运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。



附录 A
(规范性附录)
鸡块含量的测定

A.1 仪器和设备

天平，精度0.1 g。

A.2 测定方法

- a) 在常温下，将辣子鸡试样的销售包装物开封，全部试样置于洁净、干燥且已称重的白瓷盘内，称其总质量（净重）M，精确至 0.1 g；
- b) 再将白瓷盘内肉眼可见的鸡块（含鸡骨）去掉辣椒等敷着物，称其鸡块质量 m，精确至 0.1 g。

A.3 计算公式

鸡块含量（质量分数）按下式进行计算：

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- X—销售包装产品的鸡块含量，单位为 % (g/100 g)；
- M—销售包装袋内试样的总质量（净重），单位为克(g)；
- m—销售包装袋内试样中鸡块（含鸡骨）的质量，单位为克(g)。

