

DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ 001—2024

代替 DBS 52/ 001-2014

食品安全地方标准 辣子鸡

2024 - 12 - 27 发布

2025 - 06 - 26 实施

贵州省卫生健康委员会 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 | 2 |
| 4 要求 | 2 |
| 5 检验规则 | 4 |
| 6 标签、标志、包装、运输、贮存 | 5 |
| 附录 A（规范性） 鸡块含量的测定 | 6 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DBS52/ 001-2014《食品安全地方标准 贵州辣子鸡》，与DBS52/ 001-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围（见第1章，2014版的第1章）；
- b) 更改了术语和定义（见第3章，2014版的第3章）；
- c) 删除了产品分类；
- d) 更改了要求（见第4章，2014版的第5章）；
- e) 更改了检验规则（见第5章，2014版的第6章）；
- f) 更改了标签、标志、包装、运输、贮存（见第6章，2014版的第7章）。

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专利的责任。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵州省疾病预防控制中心、贵州五福坊食品（集团）股份有限公司、贵州百凤庭食品有限公司、贵州苗姑娘控股集团、贵州木子龙大哥食品有限公司、贵州省息烽叶老大太阳郎辣子鸡食品有限公司。

本文件主要起草人：张倩、龙四红、刘琳、卢垣宇、马义虔、李春宇、孙棣、周娟、尚勇、黄家瑞、蔡璐璐、杨柯、王进、张兴花、杜建群、李彬彬、杨琪、张建、王娅芳、徐显松、任沁怡、林海燕、刘祉棋、陈祖龙、张权、杨勇、吴玉田、董劫、罗信旭、黄靖宇、邵飞龙、朱丽波、黄宛蓉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2014年首次发布为DBS52/ 001-2014；

——本次为第一次修订。

食品安全地方标准 辣子鸡

1 范围

本文件规定了辣子鸡的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于贵州省内生产的预包装和预先包装但以计量方式销售的辣子鸡。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.17 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理
- 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GH/T 1172 姜

GH/T 1194 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023年）70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

辣子鸡

以鲜(冻)鸡、食用植物油、辣椒或辣椒制品为主要原料，鸡肉先行处理、切分、腌制或不腌制，添加姜、蒜、花椒等辅料，经炒制而成的熟肉制品。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 鲜（冻）鸡

应符合GB 16869和GB 2707的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.4 姜

应符合GH/T 1172的规定。

4.1.5 蒜

应符合GH/T 1194的规定。

4.1.6 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

4.1.7 其他食品原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和国家相关规定。

4.2 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 | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察外观、组织状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 组织状态 | 鸡肉呈块状，有辣椒等附着物，有油汤，无焦斑和霉斑 | |
| 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，无异嗅 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | |

4.3 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 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)(g/100g) | \leq 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | \leq 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | \leq 0.3 | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | \leq 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg) | \leq 1.0 | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg) | \leq 3.0 | GB 5009.26 |

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | | 检验方法 |
|--|--------------------------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| ^a 样品的采集及处理按照GB 4789.1和GB 4789.17执行。 | | | | | |

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验应按JJF 1070的规定进行。

4.8 生产加工过程卫生

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从同一批产品中随机抽取的抽样量不少于1.0 kg，且不少于9个独立包装样品。所抽样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量（仅限预包装产品）、鸡块含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.7为型式检验项目，正常生产时每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，主要原辅料、加工工艺及设备设施等改变，可能影响食品质量安全时；
- 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) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目如不符合本文件规定时，允许用备检样品对进行不符合项进行复验，结果判定以复验结果为准。微生物限量指标如有不符合项，则判定该批次产品为不合格且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

产品标签应符合GB 7718和 GB 28050的规定。

6.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

产品包装材料和容器应符合食品安全国家标准及有关规定。

6.4 运输

6.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。产品在转运过程中应轻拿轻放、避免受到机械性损伤、防止日晒雨淋，不应与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混合装运。

6.4.2 需冷链运输的产品，应符合产品标示的运输条件及 GB 31605 的规定。

6.5 贮存

6.5.1 产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不应与有毒、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。

6.5.2 需冷链贮存的产品，应符合产品标示的贮存条件及 GB 31605 的规定。

附录 A
(规范性)
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

按以下步骤进行：

- 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，单位为克每100克（g/100g）；
- 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）。

