ICS 67.120.20

分类号：X18

中国轻工业联合会团体标准

T/CNLIC XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

符离集烧鸡

**Fuliji roast chicken**

**（讨论稿第3版）**

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中 国 轻 工 业 联 合 会 发布

**T/CNLIC**

前  言

本标准按照GB/T 1.1－2009给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出并归口。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

符离集烧鸡

1. 范围

本标准规定了符离集烧鸡的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于3.1定义产品的生产、销售和检验。

1. 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 317 白砂糖

GB 2707 [食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/50399.html)

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 [鲜、冻禽产品](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/22145.html)

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20558 地理标志产品 符离集烧鸡

GB/T 20883 麦芽糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

1. 术语和定义

GB/T 20558 中确定的术语和定义4.1和4.2适用于本文件。

* 1. 淮北麻鸡 Huaibei Ma chicken

产于中国淮北平原，体型较小，胫围细瘦，喙、胫、趾为铁青色，单冠，冠、肉髯、耳叶、睑红色，共计羽毛金红色，主翼羽黑色有青铜光泽，体重1500g左右，母鸡羽毛麻栗色，主翼羽尾羽黑而发暗，体重1300g左右，鸡体健壮，肉质细嫩，肌间脂肪高为主要特征的禽类品种。

* 1. 符离集烧鸡 Fuliji roast chicken

采用淮北麻鸡为原料，按传统工艺制作，用符离集地域命名的具有独特风味的烧鸡制品。

1. 分类

符离集烧鸡依生产工艺差异分为3类：

* 1. 传统工艺加工的符离集烧鸡

鲜（冻）鸡肉按传统工艺和配方，经油炸、卤制、煮制后直接进入销售环节的产品。

* 1. 低温杀菌工艺生产的符离集烧鸡

鲜（冻）鸡肉按传统工艺和配方，经油炸、卤制、煮制、简易或真空包装、低温杀菌的产品。

* 1. 高温杀菌工艺加工的符离集烧鸡

鲜（冻）鸡肉按传统工艺和配方，经油炸、卤制、煮制、真空包装、高温灭菌的产品。

1. 要求
   1. 原辅材料
      1. 原料鸡

选自安徽省宿州市、淮北市、亳州市、固镇县及江苏省铜山县南部地区散养的淮北麻鸡。经检验检疫合格，应符合 GB 16869 及 GB 2707 有关规定的当年或成年活鸡。

* + 1. 香辛辅料

应符合 GB/T 15691 的要求，用量应符合传统配料要求。

* + 1. 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

* + 1. 麦芽糖

应符合GB/T 20883的要求。

* + 1. 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

* + 1. 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

* + 1. 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的要求

* + 1. 其他

应符合相关标准的要求

* 1. 感官要求

产品的感官要求应符合表1的要求。

* 1. 理化指标

产品的理化要求应符合表2的要求。

1. **感官要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 传统工艺加工的符离集烧鸡 | 低温杀菌工艺加工的符离集烧鸡 | 高温杀菌工艺加工的符离集烧鸡 |
| 色泽 | 金黄色至枣红色 | | |
| 滋味  气味 | 咸淡适中，滋味鲜美，柔嫩滑爽，具有符离集烧鸡固有的滋味与气味，无异味 | | |
| 组织形态 | 肉质软硬适度，整鸡呈椭圆形，造型美观、丰满，表面干净，形态完整 | 肉质软硬适度，600g及以上的整鸡呈椭圆形，造型美观、丰满，表面干净，形态完整；600g以下的鸡体基本完整，允许半只、完整度略差、脱骨和少量搭配，整只破损和搭配不得超过净含量的20%，每袋不得含有两个鸡头，至少含有一个鸡腿和一个鸡翅 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | |

1. **理化指标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | | |
| 传统工艺加工的  符离集烧鸡 | 低温杀菌工艺加工的  符离集烧鸡 | 高温杀菌工艺加工的  符离集烧鸡 |
| 固形物含量 /(%) ≥ | — | 88 | |
| 水 分 /（g/100g） ≤ | 70 | | |
| 蛋白质 /（g/100g） ≥ | 17 | | |
| 氯化钠 /（g/100g） ≤ | 3.0 | | |

* 1. 污染物指标

应符合GB 2762 对应条款的要求。

* 1. 微生物指标

传统杀菌工艺的产品应符合GB 2726 的要求。高温杀菌工艺的产品应符合罐头食品商业无菌要求。

* 1. 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 试验方法
   1. 感官检验

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

* 1. 理化、污染物及微生物指标
     1. 固形物

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

* + 1. 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

* + 1. 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

* + 1. 氯化钠

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

* + 1. 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法检验。

* + 1. 微生物指标

按 GB/T 4789.17 及 GB 4789.26 规定的方法检验。

* 1. 取样

产品按表3规定取样后均匀捣碎用于检验。

**表3 抽样表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 取样部位 | 取样比例/% | |
| 肌肉 | 皮 |
| 腿部 | 45 | 2 |
| 胸部 | 45 | 2 |
| 颈部 | 5 | 1 |
| 合计 | 95 | 5 |

* 1. 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

1. 检验规则
   1. 组批和抽样

同一批原料，同一工艺，同一班次生产的相同规格的产品为一批次。每批抽样数独立包装不应少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

* 1. 出厂检验

传统工艺的预包装烧鸡样品每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；高温杀菌工艺的预包装烧鸡样品出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物含量、商业无菌。水分、氯化钠、蛋白质等项目检验应不少于每7天一次。

* 1. 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a）新产品定型投产时；

b）原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c）产品停产半年以上，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；

e）国家质量监督机构提出要求时。

* 1. 判定规则

传统杀菌工艺生产的烧鸡，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。高温杀菌烧鸡有一项不合格，应用备样对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判定该批产品不合格。

1. 标签、包装、运输和贮存
   1. 标签和标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定，包装运输标志应符合GB/T 191 的规定。

* 1. 包装

使用复合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

* 1. 运输

产品运输工具应符合 GB 19303 的有关规定，运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

* 1. 贮存
     1. 贮存场所应通风干燥，清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品其他质量的物品混贮。
     2. 传统杀菌工艺的预包装产品应置于0~4℃条件下保存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施；高温杀菌工艺的预包装产品可在常温条件下保存。