

ICS 67.120.10
B 45
备案号:33188—2011



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10611—2011

扒 鸡

Ba-chicken

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：山东德州扒鸡股份有限公司、石家庄洛杉奇食品有限公司、德州市福聚德食品有限公司、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：张庆永、崔贵海、李宗力、陈国红、刘新华、陈小芳、张曦。

扒 鸡

1 范围

本标准规定了扒鸡制品的术语和定义、分类、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的质量管理、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存以及召回等要求。

本标准适用于工厂化生产的产品的生产、检验和销售。

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 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2726 熟肉制品卫生标准

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.17—2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 4789.26—2003 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 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/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量测定

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 18796 蜂蜜

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

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第 75 号令)

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扒鸡 ba-chicken

原料鸡经造型、糖浆或蜂蜜浇灌或涂抹、植物油油炸，配以辅料，煮、煨、焖而成的产品。

4 分类

4.1 预包装产品

4.1.1 普通包装

系指简装预包装和低温灭菌而未经二次高温灭菌处理的预包装扒鸡。

4.1.2 真空包装

系指采用铝箔、半透明和全透明三种包装材料包装，经罐头工艺生产的预包装扒鸡。

4.2 非预包装产品

经扒鸡工艺生产，未经预包装直接进入销售环节的扒鸡。

5 原辅料要求

5.1 原料鸡

5.1.1 活鸡应来自非疫区并经检疫检验合格。

5.1.2 鲜、冻白条鸡应符合 GB 16869 的规定。

5.1.3 原料鸡造型前不应带羽毛、老皮、嘴壳、爪壳、血污、气管、食管、内脏等物。

5.2 辅料

5.2.1 食盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.2.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.2.3 酒

应符合 GB 2757 的规定。

5.2.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.2.5 蜂蜜

应符合 GB 18796 的要求。

5.2.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2.7 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.3 食品添加剂

5.3.1 品质应符合相关国家标准或行业标准的要求。

5.3.2 使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		
	预包装产品		非预包装产品
	优级	普通级	
色 泽	色泽金黄、黄中透红、油亮	色泽略深或浅	色泽略深或浅
气 味	香气纯正具有该产品气味	香气略淡	香气略淡
滋味与口感	具有该产品的特有滋味,咸淡适中、清香不腻		
组织与形态	鸡体完整,两翅弯曲口中穿出,两腿交叉入膛,骨肉能分离		完整度略差,允许有少量骨折、破皮现象
	定量预包装的产品只允许用 少量碎肉	完整度略差,允许有少量骨折、破皮现象	
杂 质	鸡体洁净,无肉眼可见外来杂质		

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	预包装产品		非预包装产品
	优级	普通级	
水分/(g/100 g)	≤	70	
蛋白质/(g/100 g)	≥	26	22
脂肪/(g/100 g)	≤	10	14
氯化钠/(g/100 g)	≤	3.5	

6.3 卫生指标

6.3.1 铅、总砷、镉、总汞应符合 GB 2726 的规定;亚硝酸盐应符合 GB 2760 的规定。

6.3.2 菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)应符合 GB 2726 的规定。按罐头工艺生产的真空软包装产品应符合商业无菌的要求;非预包装产品应符合国家相关规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 生产加工过程的质量管理

应符合 GB 19303 的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

在正常光线下：

- 色泽：目测。
- 气味：鼻嗅。
- 滋味与口感：品尝。
- 组织与形态：目测。
- 杂质：目测。

8.2 理化指标

8.2.1 水分按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

8.2.2 蛋白质按 GB 9695.11 规定的方法测定。

8.2.3 脂肪按 GB/T 9695.1 规定的方法测定。

8.2.4 氯化钠按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

8.2.5 菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)按 GB/T 4789.17 规定的方法测定。

8.2.6 商业无菌按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

8.3 取样

8.3.1 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

8.3.2 分割产品取样依据 GB/T 9695.19 的规定执行。

8.4 净含量负偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和数量

从生产厂抽取。抽样数量为批量的 1/6 000,但不应少于 3 袋,检样一式 2 份,供检验和复检用。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂前应进行检验,检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目

9.3.2.1 简装预包装产品出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.3.2.2 按罐头工艺生产的真空软包装产品出厂检验项目包括感官要求、商业无菌和净含量。

9.3.2.3 非预包装产品,执行国家相关的规定。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时,每半年应进行一次型式检验,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、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型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目是第 6 章和 10.1 所规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定和复检

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

9.5.1.2 出厂检验项目中不超过 2 项(含 2 项,菌落总数或大肠菌群或商业无菌除外)不符合本标准,可以加倍复检,复检后如仍有一项不合格,则判为不合格品。

9.5.1.3 菌落总数或大肠菌群或商业无菌中有一项不符合本标准,则判该批产品为不合格品,不应复检。

9.5.2 型式检验判定和复检

9.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(含 3 项,菌落总数、大肠菌群、致病菌或商业无菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后如仍有 1 项不符合本标准的规定,则判定该批产品为不合格品。型式检验超过 3 项不符合本标准,不应复检,判定该批产品为不合格品。

9.5.2.3 菌落总数、大肠菌群、致病菌或商业无菌中有一项不符合本标准,则判该批产品为不合格品,不应复检。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 单件预包装产品的标签应符合 GB 7718 和国家相关法规的规定，并应注明级别。

10.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

产品的包装容器与材料应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。需要冷藏的产品应冷藏运输。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

10.4.2 需要冷藏的产品应在 0 ℃~4 ℃低温贮存。

11 召回

应执行《食品召回管理规定》。
