

Q/PYD

盘锦伊迪清真食品有限公司企业标准

Q/PYD 0001S—2018

代替 Q/PYD 0001S—2015

烧 鸡

2018-XX- XX 发布

2018- XX - XX 实施

盘锦伊迪清真食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它微生物指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标依据产品实测值确定，其中铅指标严于国家标准。

本标准代替 Q/PYD 0001S-2015《食品安全企业标准 烧鸡》，主要修改如下：

- 修改了部分引用文件，更新为新版本
- 增减了部分引用文件
- 修改微生物指标

本食品安全企业标准由盘锦伊迪清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡志敏

Q/PYD 0001S-2018 的历次版本发布情况为：

- Q/PYD 0001S 2015

烧 鸡

1 范围

本标准规定了烧鸡的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻的白条鸡为原料，以白砂糖、食用盐、味精、香辛料为辅料，经过缓化（冷冻原料）、水煮、调味、烧烤、熏制而成的烧鸡。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- 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 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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）第 75 号 《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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白条鸡：应来自非疫区，有产地检验、检疫合格证明，并符合 GB 16869、GB 2762 及国家有关兽药残留限量的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	在充足的自然光线下，用肉眼观察的产品的色泽、组织状态、杂质；用鼻嗅、口尝产品的滋、气味
组织状态	肉质组织正常，体态完整	
滋味、气味	具有熏烤鸡肉特有的香气，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 10.0	GB5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB5009.15

总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB5009.17
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	5.0	GB5009.27
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	30	GB5009.33

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 ^a 及限量				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 平板计数法

样品的分析与处理按GB4789.1和GB/T4789.22执行。

3.4.2 致病菌

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

注： n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

3.6 兽药残留量

应符合国家有关标准的规定

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.8 生产加工过程

应符合 GB 19303 的规定

4 检验规则

4.1 入库验收

原辅材料、包装材料等入库前应由生产企业质检部门检验或查验供方证明，合格后方可入库。

4. 组批与抽样

4.2.1 组批与抽样

以同一批原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一批。从每批产品中随机抽取 2 只，分成两份，一份用于检验，一份用于备样。

4.3 出厂检验

产品出厂前，需经生产企业质检部门检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合 GB/T 10004、GB 9683、GB 9687 和国家食品包装材料相关标准的规定。外包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

5.4 贮存

贮存环境应清洁、干燥，不应于有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。与地面距离不低于 10cm，距墙面 20cm。

在符合上述贮运条件，产品自生产之日起，塑料袋包装保质期为 3-5 天，真空包装保质期为 15 天。
