

团 体 标 准

T/LNPC 002—2021

辽宁优品 熏鸡

Liaoning Superior Products - Smoked Chicken

2021-09-17 发布

2021-09-22 实施

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 要求及检验方法	2
5 检验规则	4
6 标志、包装、运输及贮存	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁品牌建设促进会提出。

本文件由辽宁品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心、渤海大学、辽宁品牌建设促进会、辽宁沟帮子熏鸡集团有限公司、辽宁沟帮子云杉集团有限公司。

本文件主要起草人：孙慧媛、吕锡源、陈越、王凯丰、邢立国、刘登勇、宋立、王安、李华楠、郝彬、刘革、赵飞、梁旭昱、姜宏。

本文件为首次发布。

辽宁优品 熏鸡

1 范围

本文件规定了辽宁优品熏鸡的术语和定义、要求及检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存等要求。

本文件适用于以鲜（冻）鸡为主要原料，经选料、整形、配料、腌制或不腌制、卤煮、糖熏等工艺加工制作而成的辽宁优品熏鸡（以下简称熏鸡）生产。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 4789.30 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 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 5009.108 畜禽肉中己烯雌酚的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
 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/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
 GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
 GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SN/T 0212.3 出口禽肉中二氯二甲吡啶酚残留量检验方法 丙酰化-气相色谱法
 SN/T 1751.2 进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法 第2部分：液相色谱-质谱/质谱法

法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熏鸡

以饲养期在350~500天蛋鸡或120~150天散养公鸡的鲜（冻）整鸡胴体为主要原料，经选料、整形、配料、腌制或不腌制、卤煮、糖熏等工序，采用特色老汤加添多种香辛料和调味料精制而成的制品。

3.2

糖熏

将白砂糖或绵白糖快速加热到发烟，在密闭空间内对产品熏制特定时间，以赋予熏鸡良好的色泽、风味和口感。

3.3

老汤

又称卤汁，指使用特制秘方熬制的，内含多种辅料成分，用于腌制或煮制熏鸡的一种汤料。

4 要求及检验方法

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 原料鸡选用应符合 GB 16869、GB 2707 的规定。

4.1.1.2 原料鸡兽药残留限量要求除符合 GB 31650 规定，还应符合表 1 要求。

表 1 兽药残留限量要求

项目	指标要求	检验方法
四环素/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 100	GB/T 21317
土霉素/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 100	
金霉素/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 100	
磺胺类总量/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 50	GB/T 21316
二氯二甲吡啶酚(克球酚)/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 20	SN/T 0212.3
恩诺沙星/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 50	SN/T 1751.2
硝基呋喃/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	GB/T 21311
己烯雌酚/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	GB/T 5009.108

4.1.2 辅料

4.1.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.2.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.2.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.2.5 香辛料应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

4.1.2.6 老汤内容物应符合国家食品安全相关规定。

4.2 加工过程

应符合 GB 19303 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形完整，组织紧密	GB 2726
色泽	具有本产品应有的色泽，着色均匀	
风味	糖熏味纯正，芳香柔和、咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表3 理化指标

项目	指标要求	检验方法
蛋白质/(g/100g) \geq	25	GB 5009.5
水分/(g/100g) \leq	70	GB 5009.3
食盐/(以NaCl计)/(g/100g) \leq	3	GB 5009.44

4.5 微生物要求

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的规定。

4.6 污染物限量要求

污染物限量要求除应符合GB 2762的规定,还应符合表4规定。

表4 污染物限量要求

项目	指标要求	检验方法
亚硝酸盐/(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) \leq	9	GB 5009.33
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.12
苯并[a]芘/(μ g/kg) \leq	不得检出	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg) \leq	不得检出	GB 5009.26

4.7 食品添加剂

熏鸡加工过程中除红曲红外，不得使用其他食品添加剂，红曲红的使用应符合GB 2760的规定，红曲红的产品质量应符合相关标准规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明，合格后方可使用。

5.2 组批和抽样

同一班次、同一批投料、同一条生产线生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。抽样按GB/T 9695.19的方法执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品需经企业质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格、签发合格证后方可出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、食盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准规定的所有检验项目。

5.4.2 型式检验每半年一次，有下列情况之一时，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设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

检验结果中检验项目全部合格，判该批产品合格。如有不合格项目时，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718、预包装食品营养标签应符合 GB 28050，标识标注内容按国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号《食品标识管理规定》执行。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 产品可追溯信息标记应符合 GB/T 37029 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用复合食品塑料袋应符合 GB 9683 的规定，聚乙烯塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。产品运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

6.4.1 预包装食品应在阴凉、干燥、通风处贮存。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。严禁与有毒、有害、有异味或影响其质量的物品混贮。

6.4.2 应按不同批次堆码，堆码整齐。

6.4.3 产品堆放应垫离，与地面距离不低于 10 厘米，离墙 20 厘米以上。

6.4.4 需要冷藏的产品应在 0℃~4℃ 低温贮存。