

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 021 S-2018 号
标准有效期截止至 年 月 日

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

2018-11-05 发布

2018-12-05 实施

盘锦伊迪清真食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

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

5.4.1 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。

