

备案号：34202101562S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年04月09日

Q/YKM

淮北市一棵麦食品有限公司企业标准

Q/YKM0001S-2021

鸡肉卷



2021-04-01 发布

2021-04-10 实施

淮北市一棵麦食品有限公司

发布

前言

本食品安全标准所有内容应符合食品国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果性负责。

本标准按照 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定》的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本企业标准参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》并结合企业实际制定。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等食品安全国家标准。

本标准中铅（以 Pb 计）限量为 0.45mg/kg，严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以 Pb 计）限量 0.5mg/kg。

本标准起草单位：淮北市一稞麦食品有限公司。

本标准主要起草人：刘新

本标准于 2021 年 04 月 01 日首次发布



鸡肉卷

1 范围

本标准规定了鸡肉卷的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、实验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、保质期和产品召回管理。

本标准适用于第3章定义产品的生产、销售和检验。

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 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验总则
GB 4789.4	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 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 1355	小麦粉	
GB/T5461	食用盐	





- GB/T317 白砂糖
 GB/T22474 果酱
 NY/T631 鸡肉质量分级
 GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 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第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1 鸡肉卷：

以小麦粉、水为主要原料，经搅拌、发酵、机械制饼、熟制等工艺制成的食品，以及熟制后在内部添加鸡肉（以鸡肉为原料，以盐、糖、味精为辅料，经清洗、腌制、油炸而成）、果酱、食用蔬菜等的食品。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.2 小麦粉：应符合 1355 的规定。
 4.1.3 蔬菜：应大小基本均匀，色泽正常，成熟度适中，无病虫害，无斑疤，无变质，无明显机械伤，符合 GB 2762，GB2763 的规定。
 4.1.4 鸡肉：应符合 NY/T631 的规定。
 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T5461 的规定。
 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T317 的规定。
 4.1.7 果酱：应符合 GB/T22474 的规定。
 4.1.8 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
 4.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.2 感官要求：

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
组织形态	具有该品种应有的形态,不变形
色泽	具有该品种应有的色泽.
气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味
杂质	外表及内部均无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分(g/100g)	≤ 80	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤	150			GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 净含量允差

按 JJF1070 的规定执行。



5 检验规则

5.1 组批:

同一原料,同一班次,同一日期生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样:

按随机抽样的方法,从每批产品抽取 2kg 样品,分为两份,一份检验,一份作为备样,样品应在保质期内送检。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经逐批检验,签发合格证后方可出厂.出厂检验项目为:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量允差,其他指标(国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则、安徽省食品安全条例等有关规定的,从其规定)。

5.4 型式检验

项目为本标准 4.3~4.4 条规定的内容,每年至少进行一次。有下列情况之一时,亦应进行:

- a. 原料、配方、工艺发生较大变化时;
- b. 产品投产鉴定前;
- c. 停产 6 个月以上再生产时;
- d. 国家有关行政主管部门提出要求时。

5.5 判定规则

4.5.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时,判该批产品合格;

4.5.2 除微生物限量外,检验结果中如有项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中加倍取样,对不合格项复检,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如仍有指标不符合本标准规定,则判该批产品为不合格品。

6 标签 标志 运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签符合 GB 7718、GB 28050 的规定,外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味并且包装袋符合 GB/T 10004 的要求。外包装应牢固,确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压并符合 GB 4806.7 的要求。

6.3 运输

运输产品应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的产品混装,冷藏运输。

6.4 贮存

产品应贮存在 0-4℃ 的温度。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

在本标准规定的条件下,产品保质期为 4 天。

