

ICS  
CCS

# T/HSKX

## 湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX 007—2024

### 风干鸡加工技术规程

Technical Code of Practice for Air Dried Chicken

2024-08-12 发布

2024-09-12 实施

湖北省食品科学技术学会 发布

## 前 言

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则》的规定起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。  
本标准由湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所提出。

本标准由湖北省食品科学技术学会归口。

本标准起草单位：湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所、荆门市凤楚腊品食品有限公司、沙洋荆辉食品有限公司、沙洋昊琪食品有限公司、沙洋十里春风食品厂、沙洋十里德顺食品加工厂、湖北尚香食品股份有限公司、湖北拾里美芝食品股份有限公司、深圳华智认证服务有限公司。

本标准起草人：李新、李静、谭小辉、李家林、周靓、王炳炳、余沛、金美芝、唐欢、姚建华、杨华妮。

# 风干鸡技术操作规程

## 1 范围

本标准规定了风干鸡制品的术语和定义、原料和辅料、技术要求、生产加工过程、包装、金属探测、入库储藏、运输条件、质量管理、记录等要求。

本标准适用于3.1所定义的产品的生产、检验和销售。

## 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 317 白砂糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 5009.12 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 5009.27 食品安全国家标准 食品苯并(a)芘的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5416 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 12694 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

### 3.1 风干鸡

以鲜（冻）鸡类的胴体或其分割体为原料，经解冻或不解冻、腌制、风干、包装等工艺制成的鸡肉制品。

### 3.2 风干

鸡肉在一定条件下采用自然晾晒或封闭室内机械通风，使水分和脂肪量适量降低，并产生特有口感和风味的过程。

## 4 原料与辅料

### 4.1 原料

鸡肉应选用非疫区、检疫合格产品，并符合GB 2707的规定；鸡胴体及其分割体完整，体表无冷冻灼伤。

#### 4.2 辅料

食用盐符合GB 5416的规定；  
白砂糖符合GB 317的规定；  
香辛料符合GB/T 15691的规定；  
食品添加剂符合GB 2760的规定。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项目	指标
色泽	表面呈淡黄色至黄褐色，切面有光泽呈淡玫瑰红至亮红色
滋味气味	甘香韧爽，油而不腻，具有其固有滋味和气味，无异味
组织形态	肉质软硬适度，有一定弹性和韧性，切面完整

#### 5.2 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
过氧化值/(g/100g)	≤1.5	GB 5009.227
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	1.5-6.0	GB 5009.44
水分/(g/100g)	20-62	GB 5009.3
铅(mg/kg)	≤0.3	GB 5009.12
镉(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
苯并(a)芘(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.27

#### 5.3 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

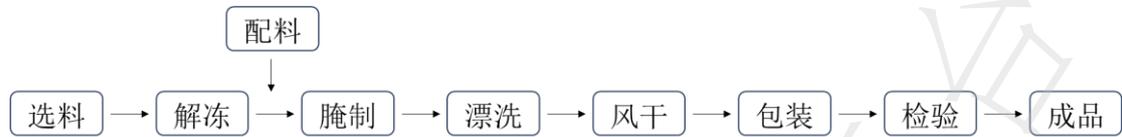
项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠杆菌/(CFU/g)	≤100	GB 4789.3
沙门氏菌/(25g)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	≤100	GB 4789.10

#### 5.4 净含量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 6 生产加工过程

### 6.1 加工工艺流程



### 6.2 解冻条件

冷冻鸡肉应解冻后才能进行下一工序，解冻方式可采用室温自然解冻或流水解冻，室温或水温不宜高于20℃，加工用水应符合GB 5749的规定。

解冻后鸡肉中心温度0℃-4℃，具有生鲜鸡肉应有的色泽、气味与状态，无异味、无异物。

### 6.3 腌制条件

食用盐与香辛料炒制微黄，自然冷却至室温备用。

腌制应在洁净容器中进行，腌制前先在容器底部撒一层薄盐。

盐添加量1.5%-6.0%（按鸡肉质量计），按季节温度适当增减盐添加量和腌制时间，腌制温度4℃-10℃，腌制时间12h-48h。

根据生产需要添加食品添加剂，根据口味需要添加白砂糖。

鸡胴体或分割体表面以及内容均匀抹盐、揉搓，依次紧密摆放至容器中。

根据腌制需要，将上层鸡倒置到下层重新摆放。

腌制结束后，根据盐添加量，通过水清洗或不清洗，去除鸡体表面盐及其他辅料。

### 6.4 风干条件

#### 6.4.1 室外风干条件

冬季室外气温不高于20℃，相对湿度低于70%，晒场干净卫生，无灰尘，具有防蝇、防虫设施，风干过程应定期翻晒。

#### 6.4.2 室内风干条件

通过机械鼓风干燥，热风干燥50℃-60℃，冷风干燥温度低于20℃，相对湿度低于70%。

#### 6.4.3 风干程度检验

风干过程应由检验人员定期检验鸡肉色泽、风味、质地，测定水分含量确定风干程度。

### 6.5 加工过程

应符合GB 12694的规定。

## 7 包装

包装方式采用普通包装或真空包装，包装所用材料应洁净、坚固、无毒、无异味，符合GB 4806.7的规定。

## 8 金属探测

使用金属探测仪对成品进行Fe和SUS等金属异物等检测。

## 9 入库储藏

装箱后成品送入成品库内分类堆码做好标识，库内应清洁、无污染，储存温度应保持在25℃以下，产品的标识应符合GB 7718及GB 28050相关的规定。

## 10 运输条件

运输车厢内应清洁、无污染，并设有防尘、防雨雪设施。

## 11 质量管理

对风干鸡加工过程中的关键工序：原料验收、解冻、腌制、风干、包装要重点控制。

生产前应检查设备、工具、容器等是否保持清洁、适宜状态。

生产过程中质量控制发现异常时，应迅速查明原因并采取纠正预防措施。

## 12 记录

应建立记录制度，对原料鸡接收信息、加工过程要求信息进行记录：

原料鸡接收信息记录内容应包括每批进厂原料鸡的接收日期、来源、规格、数量和检验验收情况等。

加工过程要求信息记录内容应包括生产批号、生产日期、生产班、产品数量和规格、执行的具体操作、操作的结果或观察到的现象、成品检验记录等。

---