ICS 67.080.20
CCS X 26

团 体 标 准

T/LNPC 002 —2021

熏鸡

Liaoning Superior Products Smoked chicken

- - 发布 - -实施

辽宁省品牌建设促进会 发 布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出。

本文件由辽宁品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省标准化研究院、辽宁省市场监督管理局、辽宁沟帮子熏鸡集团有限公司、辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司、

本文件主要起草人：陈越、孙慧媛、邢立国、王安、刘革、郝彬。

本标准历次发布情况为：

—2021年首次发布为T/LNPC　—2021《熏鸡》；本次为第一次修订。

熏鸡

1 范围

本文件规定了熏鸡的术语定义、产品分类、要求、检验方法和规则、标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料、整形、配料、腌制、卤煮、熏烤等工艺加工制做而成的熟鸡制品。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.17 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 4806.7 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
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 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法)
GB 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 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 20940 肉类制品企业良好操作规范
GB/T 21316-2007 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
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
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SN/T 0212.3-1993 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 1751.2-2007 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
国家质量监督检验检疫总局（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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 熏鸡

以饲养期在350~500天左右的鲜（冻）蛋鸡或120~150天散养公鸡为主要原料，经选料、整形、配料、腌制、卤煮、熏烤等工序，采用老原汤加添多种调料精制而成的熟鸡制品。其特色在于熏制工艺，采用糖熏，即将食用糖等加热产生烟雾以赋予良好的色泽和口感。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料鸡：选用饲养期 350~500 天左右的鲜（冻）蛋鸡或 120~150 天散养公鸡，并符合 GB 16869、GB 2707 的规定。

4.1.2 原料鸡兽药残留限量除应符合表 1 要求外，其他兽药残留还应符合 GB 31650 规定。

表 1 兽药残留限量

项目	指标要求 （括号内为国家限量指标）	检验方法
四环素/(μg/kg)≤	100	依据GB 21317的规定
土霉素/(μg/kg)≤	100	
金霉素/(μg/kg)≤	100	
磺胺类总量/(μg/kg)≤	50	依据GB/T 21316规定
二氯二甲吡啶酚（克球酚）/(μg/kg)≤	20	依据SN/T 0212.3规定
恩诺沙星/(μg/kg)≤	50	依据SN/T 1751.2-2007规定
已烯雌酚/(μg/kg)≤	不得检出	依据GB/T 5009.108的测定

4.1.3 原料鸡农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.1.4 **辅料**

4.1.4.1 生产用水：应符合GB 5749的规定。
4.1.4.2 食用盐：应符合GB 5461的规定。
4.1.4.3 白糖：应符合GB 317的规定。
4.1.4.4 味精：应符合GB 2720的规定。
4.1.4.5 香辛料：应符合GB 12729.1和GB/T 15691的规定。

4.2 加工

4.2.1 检验检疫

鲜（冻）整鸡检验检疫按照 NY 467 规定执行。

4.2.2 加工过程

除加工过程中不得使用任何防腐剂外，加工过程和加工企业卫生要求还应满足GB 19303和GB/T 20940的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
形态	外形完整，无残缺，组织紧密	依据GB 2726的规定
色泽	色泽枣红明亮，着色均匀一致	
风味	糖熏香味，肉质细嫩，熟烂而连丝，口感劲道，咸淡适宜。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表 2　理化指标

项目	指标要求（%）	检验方法
蛋白质/(g/100g)≥	15	依据GB 5009.5的规定
水分/(g/100g)≤	70	依据GB 5009.3的规定
食盐/(以NaCl计)/(g/100g)≤	3	依据GB 5009.44的规定

4.5　微生物指标

表 3　微生物指标

项　　目	采样方案[a]及限量				检验方法	备注
	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	-
[a]样品的采样及处理按GB4789.1执行。						

4.6　致病菌限量

表 4　致病菌限量

项　　目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或25mL表示）				检验方法	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4	-
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10	第二法
注1：样品的采样及处理按GB4789.1执行。注2：n为同一批次产品应采集的样品件数;c为最大可允许超出m值的样品；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。						

4.7　污染物限量

污染物限量应符合表 5 规定。

表５　污染物限量

项目	指标要求（%）	检验方法
亚硝酸盐/（以$NaNO_2$计）/(mg/kg)≤	5	依据GB 5009.33的规定
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.1	依据GB 5009.12的规定
苯并芘/μg/kg≤	不得检出	依据GB 5009.27的规定
N-二甲基亚硝胺/μg/kg≤	不得检出	依据GB 5009.26的规定

4.8　农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 规定。

4.9　食品添加剂

防腐剂不得检出，其他食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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，按JJF 1070规定的方法检验。

4.11 追溯信息记录

产品追溯信息记录要求按GB/T 37029规定执行。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料、包装材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，合格后方可入库。

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、大肠菌群等。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准“要求”中的全部内容。

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。微生物不合格不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2　产品可追潮信息标记应符合 GB/T 37029 的规定。

6.2　包装

产品内包装采用复合食品塑料袋或聚乙烯塑料袋，应符合GB 9683或GB 4806.7的规定。产品外包装物为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543标准规定。

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　预包装产品应贮存应在阴凉、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　散装产品 0 ℃~4 ℃条件下保质期为 2 天，预包装鲜品 0 ℃~4 ℃条件下保质期为 5 天；真空包装产品常温条件下保质期为 6 个月~12 个月。