

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/XXXX —XXXX

食品安全地方标准 膘鸡

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准
 膘鸡

1 范围

本标准适用于膘鸡。

2 术语和定义

2.1 膘鸡

以猪肉（≥30%）、山药、淀粉、鸡蛋为主要原料，经预处理、配料、搅拌、分层成型、蒸制、冷却、分切、包装或不包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味。按标签上标明的食用方法处理后，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异味	
状态	组织紧密均匀，有弹性，无淀粉团，有深色、浅色两层，无正常视力可见外来异物，无霉斑	

3.3 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
蛋白质/（g/100g）	≥ 5.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中肉灌肠类的规定。

3.5 微生物限量

- 3.5.1 预包装产品致病菌限量应符合 GB 29921 中肉灌肠类的规定。
- 3.5.2 散装产品致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 散装产品致病菌限量

项 目	限量	检验方法
沙门氏菌/（/25g）	0	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g） ≤	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	0	GB 4789. 30

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中肉灌肠类的规定。

3.7 其他

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家有关规定，并标明食用方法。

《食品安全地方标准 膘鸡》编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源及简要起草过程

（一）任务来源

《食品安全地方标准 膘鸡》列入 2019 年江苏省食品安全地方标准制定项目计划，由宿迁市产品质量监督检验所、淮安市食品药品检验所共同承担标准的起草工作，项目编号：JSSPDB-2019-001。

（二）简要起草过程

在标准起草过程中，项目承担单位广泛收集国内外与膘鸡相关的标准、文献等技术资料，向生产企业、行业协会、检验机构、监管部门等征询本标准制定的意见和建议，深入调研产业状况，采集样品开展检测，并对技术指标进行验证。整理汇总相关资料和数据，形成标准初稿，多次组织召开专家讨论会，邀请相关领域专家对标准内容进行研讨、论证，明确术语和定义、适用范围以及各项技术指标，对标准编制说明进行修改和完善。标准经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，修改完善形成征求意见稿。

二、膘鸡的基本情况

膘鸡是江苏省宿迁市泗阳县地方名菜之一，在泗阳县座下镇《众兴街镇志》中有记载，具有百年历史，属于我省传统地方特色食品。膘鸡以猪肉、山药、淀粉、鸡蛋为主要原料，添加葱、姜、食盐等辅料，经混合搅拌、分层成型、蒸制、冷却、分切等工艺制成的产

品；分深色和浅色两层，深色部分是以猪瘦肉为主要原料，添加淀粉、鸡蛋等制成糊状，调味并混合均匀；浅色部分是以山药、猪肥膘肉和淀粉，添加少量鸡蛋或蛋清制成糊状，调味并混合均匀；后将浅色部分平铺在深色部分之上，成型蒸制而成。因产品中添加了猪肥膘肉，且吃起来有“鸡肉”的味道，故而起名为“膘鸡”，一直沿用至今。

制定膘鸡食品安全地方标准，可以明确产品在食品安全标准中的归类及相关技术指标，解决膘鸡产品在生产和监管无标可依的问题，从而推动地方特色食品产业良性健康发展。

三、标准主要技术内容及依据

（一）名称的确定

膘鸡的名称由来已久，在泗阳座下镇《众兴街镇志》中有对“膘鸡”专门介绍；“宿迁市非物质文化遗产项目代表性传承人”中含有“泗阳膘鸡制作工艺”；江苏省农业农村厅等部门联合发布的“江苏省百道乡土地标菜名单”中包含“泗阳膘鸡”。

为推广地方特色食品，采纳监管部门和生产企业意见，将标准名称确定为“膘鸡”。

（二）标准的适用范围

根据实际调研情况，本标准适用范围为膘鸡，包括预包装产品和散装产品。

（三）术语和定义

根据膘鸡的原料和生产加工工艺，本标准将膘鸡的定义设定为：以猪肉（ $\geq 30\%$ ）、山药、淀粉、鸡蛋为主要原料，经预处理、配料、

搅拌、分层成型、蒸制、冷却、分切、包装或不包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食食品。

（四）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 感官要求

膘鸡分为深、浅两层，深色部分入口劲道有肉香味，浅色部分入口细腻嫩滑。为体现膘鸡的产品特性，本标准设置了3项感官指标，分别为色泽、滋味气味和状态，并分别制定了技术要求，同时明确检验方法。

2. 理化指标

项目组对市场上膘鸡的原料配比进行了充分调研，并在术语和定义中规定猪肉的添加量 $\geq 30\%$ 。为了保证膘鸡产品品质，根据原料比例和市场调研情况，本标准设置了蛋白质指标，限量要求为 $\geq 5.0\text{g}/100\text{g}$ 。样品验证合格率为 95.7%。

3. 污染物限量

根据膘鸡的主要原料和加工工艺，污染物限量参照 GB 2762 中“肉灌肠类”进行设置，该类别污染物限量的要求具体为：铅 $\leq 0.3\text{mg}/\text{kg}$ 、镉 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、总砷 $\leq 0.5\text{ mg}/\text{kg}$ 、铬 $\leq 1.0\text{mg}/\text{kg}$ 。样品验证数据均符合要求。因此本标准设定污染物限量应符合 GB 2762 中肉灌肠类的规定。

4. 微生物限量

根据实际调研情况，膘鸡分为预包装产品和散装产品两种。根据膘鸡的主要原料和生产加工工艺，标准设定预包装产品的致病菌限量应符合 GB 29921 中“肉灌肠类”的规定。由于膘鸡属于非即食

食品，但其生产加工中有蒸制这一熟制过程，因此散装产品的致病菌限量参考 GB 31607 中“部分或未经热处理散装即食食品”，对沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌的限量要求作出规定。样品验证数据均符合要求。

5. 食品添加剂

根据实际调研情况，目前膘鸡生产过程中存在不规范添加防腐剂的行爲。为保障食品安全，同时进一步规范食品添加剂的使用，项目组根据膘鸡的原料和加工工艺，在标准中设定膘鸡食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中“肉灌肠类”的规定。项目组采集 40 批次样品对山梨酸、苯甲酸、亚硝酸盐和脱氢乙酸及其钠盐、进行验证，有 3 批次山梨酸不符合设定的指标值（最大限量值为 1.5g/kg），合格率为 92.5%，其他三项食品添加剂的样品验证数据均符合要求。

6. 其他

膘鸡属于地方特色食品，很多消费者可能不了解食用方法，因此标准中设置了标签要求，规定“预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定，并标明食用方法”。

四、国内外标准比较情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准及规范的要求，与本标准相关的食品安全国家标准主要有：《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌

限量》(GB 31607—2021)等。对上述标准的规定予以吸收和采纳,同时结合产品的行业现状、生产加工特点等实际情况,以检测数据为基础,对膘鸡的范围、术语和定义、原辅料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、食品添加剂、标签标识作出明确规定,使其既突出膘鸡产品特点,又与食品安全国家标准及相关规定协调统一,对促进地方特色产品发展和保障食品安全具有重要意义。

国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

五、其他需要在网上公开说明的事项

无。