

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/015—XXXX

食品安全地方标准 鸡糕

（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

本标准代替DBS 32/015—2018《食品安全地方标准 鸡糕》。

本标准与DBS 32/015—2018相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量。

食品安全地方标准
鸡糕

1 范围

本标准适用于鸡糕。

2 术语和定义

2.1 鸡糕

以鸡肉（≥20%）、猪肉、淀粉（≤15%）、鸡蛋等为主要原料，或添加鱼肉、虾肉等辅料，经预处理、配料、搅拌、入模、蒸煮、分切、包装或不包装、杀菌或不杀菌、冷却等工艺制成的非即食肉制品。

3 技术要求

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，在自然光线下观察外观和状态。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，无淀粉团，有弹性，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）	≥ 6.0	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 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。

《食品安全地方标准 鸡糕》编制说明

（征求意见稿）

一、标准基本情况

（一）任务来源

《食品安全地方标准 鸡糕》列入 2021 年江苏省食品安全地方标准修订项目计划，由淮安市食品学会、淮安市市场监督管理局、淮安市卫生监督所共同承担标准起草工作。项目编号：JSSPDB-2021-004。

（二）简要起草过程

在标准修订过程中，项目承担单位对国际和国内相关法律法规及标准进行了查询和研究，并向监管部门、检验机构、生产企业、行业协会等征询本标准修订的意见和建议，收集样品对技术指标进行验证。修订过程中，项目组对相关企业的实际情况进行调研，主要对生产加工企业的生产实际情况进行摸底，调查生产加工过程是否符合标准要求，有无不合理、不适用条款，并充分听取鸡糕生产企业、监管部门以及行业专家的意见和建议；标准修订初稿完成后，召开专家咨询会，对标准文本和编制说明进行研讨并修改完善。此外，项目组还将 2019 年鸡糕食品安全标准跟踪评价结果进行了合理运用。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，整理完成征求意见稿。

二、标准的主要技术内容及依据

（一）标准名称

鸡糕名称由来已久，原标准 DBS 32/015—2018 依据《涟水县志》等史实记载，采纳企业、监管部门意见，规定标准的名称为“鸡糕”。本次

修订保持了原标准名称，以遵从历史渊源，突出地方产品特色。

（二）范围

原标准 DBS 32/015—2018 规定了其适用范围为鸡糕，包括预包装产品和散装产品。本次修订未作调整。

（三）术语和定义

本次修订结合产品生产工艺和配方组成特点，参考行业专家建议，参照《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉食品》（GB 2730—2015）、《鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》（GB/T 9959.3—2019）等国家标准的表述要求，对“鸡糕”的术语和定义进行了完善，将原标准中“猪肥膘肉”修订为“猪肉”，将“非即食食品”修订为“非即食肉制品”。

（四）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 原辅料要求

本次标准修订过程中，考虑到包装袋不属于产品原辅料要求，参照《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉食品》（GB 2730—2015）等食品安全标准中原辅料要求描述体例，删除了原标准中“3.1.2 包装袋：应符合耐蒸煮复合膜袋的食品安全标准和有关规定。”

2. 感官要求

本次标准修订过程中，参照《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉食品》（GB 2730—2015）等食品安全标准中感官要求表述体例，将原标准中的“外观、滋味气味、状态、杂质”项目整合修订为“色泽、滋味气味、状态”，并根据鸡糕产品特点

对技术要求进行细化完善。此外，考虑鸡糕产品为非即食食品，对滋味的检验方法修订为“按标签上标明的食用方法处理后，用温开水漱口品其滋味”。

3. 理化指标

根据《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(GB 5009.5—2025)中蛋白质含量检测结果有效位数保留要求，本次修订进一步规范了蛋白质指标的修约间隔，由原标准中的“6g/100g”的修订为“6.0g/100g”。

4. 污染物限量

本次标准修订过程中未作调整。

5. 微生物限量

根据鸡糕产品加工工艺、样品验证数据、食品安全风险控制及行业专家意见，结合《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)的发布实施，本次标准修订对微生物限量作出调整，将原标准中的 3.5.1 修订为“预包装食品致病菌限量应符合 GB 29921 中肉灌肠类的规定”；散装产品致病菌限量参照 GB 31607 中“部分热处理散装即食食品”的要求设定，具体规定为：沙门氏菌每 25g 样品中不得检出，金黄色葡萄球菌 $\leq 1000\text{CFU/g}$ ，单核细胞增生李斯特氏菌每 25g 样品中不得检出。样品验证数据均符合要求。

6. 食品添加剂

本次标准修订保持了原标准对食品添加剂的使用规定，未作调整。

三、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、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 腌腊肉食品》（GB 2730—2015）、《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。对上述标准已有的相关规定，本标准均予以吸收和引用，同时结合鸡糕产品的行业现状和生产加工特点，以实际检测数据为基础，对微生物限量要求作了调整，使其与食品安全国家标准及相关规定的协调统一。

国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。