

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA XXXX—2022

预制菜 药膳麻椒鸡

Prepared dish medicated chili chicken

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同知识性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发 布

引 言

药膳鸡是创始于三国争霸时期的名菜。相传三国时期，蜀汉霸王刘备仍未起义，早期颠沛流离，其中在公元201年之后，也就是在刘备的40岁之后。刘备客居荆州，有一天在刘表处饮酒宴会。他看着碗中的药膳鸡，浮浮沉沉的名贵药材，香味扑鼻。突然泪流满面，刘表问原因，他说：“我以前身子就没离开过马背，大腿上一点赘肉都没有。现在不怎么骑马，腿上竟然长出了肥肉。时间过得好快，我很快就老了，但还一点功业都没成，因此感到悲哀啊。”“吾常身不离鞍，髀肉皆消。今不复骑，髀里肉生。日月若驰，老将至矣，而功业不建，是以悲耳。”（《三国志·先主传》裴松之引《九州春秋》注）40岁的时候，他没有忘记年少时想要做的事，而是真的去行动，抗曹操，取荆州，攻西蜀，历史真的留下了他的名字。公元221年，刘备称帝，这一年，他正好60岁。药膳麻椒鸡选用年龄2年及以上，重1.1公斤以上的红毛蛋鸡，添加药食同源药料和食用盐、白砂糖等，经卤制、成型、包装、灭菌等工艺制成的特色产品。

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽鸡仔先生餐饮管理有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜 药膳麻椒鸡

1 范围

本文件规定了预制菜 药膳麻椒鸡的分类、原辅料、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、贮存、运输、食用方法、适宜人群和保质期。

本文件适用于预制菜 药膳麻椒鸡的生产、加工和销售。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 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 5009.33	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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5461	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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 27320	食品防护计划及其应用指南 食品生产企业
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
《中国药典》 2020版	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》[2005]第 75 号国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）	
国家市场监督管理总局令（第31号）食品召回管理办法	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或与烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。

3.2

药膳麻椒鸡

选用年龄2年及以上，重1.1公斤以上的红毛蛋鸡，添加药食同源药料和食用盐、白砂糖等，经调配、装填、卤制等工艺制成的产品。

4 生产工艺

4.1 工艺流程

原辅料预处理 → 调配 → 装填 → 卤制 → 晾制 → 包装 → 杀菌 → 贮存

5 原辅料

5.1 鸡

取年龄2年及以上，重1.1公斤以上的红毛蛋鸡。

5.2 药食同源原料

罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草等药材应符合《中国药典》2020版的规定。

5.3 食用盐

应符合GB 5461的规定。

5.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.6 香辛料

应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

5.7 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

6 要求

6.1 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
-----	-----	------

外观	外观整齐，无异物、无杂质；组织紧密。	取样品至于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构，再按包装上标明的食用方法进行品尝和嗅闻，检查其滋味和气味
色泽	鸡肉表面呈金黄色、焦黄色或枣红色。	
气味	卤味鲜香，无浓烈草药味。	
口感	肉质细嫩、皮脆脱骨、咸淡适宜、麻辣得当，和蘸水而食，鲜香与麻辣完美融合，味感醇厚。	

6.2 理化指标

预制菜 药膳麻椒鸡理化指标应符合表2的规定。

表 2 预制菜 药膳麻椒鸡理化指标

项目	要求	测试方法
蛋白质/（g/100g） $\geq$	28.0	GB 5009.5
水分/（g/100g） $\leq$	65.0	GB 5009.3
氯化钠/（g/100g） $\leq$	2.0	GB 5009.44
亚硝酸盐/（以 NaNO_2 计）/（mg/kg） $\leq$	20	GB 5009.33
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.25	GB 5009.227

6.3 安全指标

6.3.1 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	指标	检验方法
菌落总数（cfu/g） $\leq$	30000	GB 4789.2
大肠菌群 $\leq$	30	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5

6.3.2 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

6.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

6.3.4 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

6.3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

6.3.6 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

6.3.7 净含量

应符合JJF 1070的规定。

7 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

8 检验规则

8.1 组批

由同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

8.2 抽样

按照GB/T 2828.1的要求进行抽样。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料或生产工艺有较大改变；
- c) 季节性生产或停产半年后恢复生产时；
- d) 更换设备后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家食品质量监督管相关机构提出要求时；

8.3.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部成品检验项目。

8.4 判定

8.4.1 出厂检验的判定

8.4.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

8.4.1.2 出厂检验项目（微生物项目除外）如有一项不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍不符合，则判定该批产品为不合格品。

8.4.1.3 微生物项目中有一项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

8.4.2 型式检验的判定

8.4.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

8.4.2.2 型式检验项目中有3项或3项以下（微生物项目除外）不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍有1项或1项以上不符合，则判定该批产品为不合格品。

- 8.4.2.3 型式检验项目中超过 3 项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。
- 8.4.2.4 微生物限量指标中有 1 项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

9 标签标志、包装、贮存、运输

9.1 标签标志

- 9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别和食用方法。
- 9.1.2 产品包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 产品包装材料应符合 GB 9683 等相关国家标准或行业标准的规定。
- 9.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。不经包装产品不得销售。

9.3 贮存和运输

- 9.3.1 产品应贮存于0℃至4℃仓库内，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
- 9.3.2 运输成品的运输工具应符合有关卫生标准，运输过程中产品温度按相关法规或标准要求进行控制。
- 9.3.3 产品运输及销售过程中运输工具应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10 食用方法

本产品加热后食用。

11 适宜人群

本产品适宜所有人群。

12 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为10个月。

附 录 A

附 录 B （规范性）

附 录 C 1