

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 034—2024

食品安全地方标准 丰都麻辣鸡

2024-10-12 发布

2025-04-10 实施

重庆市卫生健康委员会 发布

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。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆市食品药品检验检测研究院。

本文件主要起草人：陈果、陈世奇、王斌、苟中军、张婧、穆义飞、张磊、黄思瑜、谭珊、刘守琼、李兴才、张燕。

食品安全地方标准

丰都麻辣鸡

1 范围

本文件适用于预包装的丰都麻辣鸡。

2 术语和定义

丰都麻辣鸡

以检验检疫合格的鲜（冻）鸡为主要原料，经过预煮、熟制、冷却、切分，用以植物油、辣椒、花椒、香辛料、食用盐等制得的调料调味，包装等工艺加工而成的即食预包装食品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）鸡：应符合 GB 2707 和 GB 18394 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

3.2 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	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。
组织形态	鸡肉呈块状、片状或其他形状，组织紧密	
气味与滋味	麻辣鲜香，无异味	

3.3 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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	15	GB 5009.33
适用于所有物料的混合检验。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 农药残留限量和兽药残留限量

3.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 及国家有关规定和公告。

3.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 及国家有关规定和公告。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	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GB 4789.1和GB 4789.17执行。					

3.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。产品全程冷链运输、储存，应符合 GB 31605 的规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。