

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10611—2011

SB/T 10611—2011

扒 鸡

Ba-chicken

中华人民共和国国内贸易

行 业 标 准

扒 鸡

SB/T 10611—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2012年1月第一版 2012年1月第一次印刷

*

书号:155066·2-22822 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施



SB/T 10611-2011

中华人民共和国商务部 发布

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 单件预包装产品的标签应符合 GB 7718 和国家相关法规的规定，并应注明级别。

10.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

产品的包装容器与材料应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。需要冷藏的产品应冷藏运输。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

10.4.2 需要冷藏的产品应在 0 ℃~4 ℃低温贮存。

11 召回

应执行《食品召回管理规定》。

前言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：山东德州扒鸡股份有限公司、石家庄洛杉奇食品有限公司、德州市福聚德食品有限公司、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：张庆永、崔贵海、李宗力、陈国红、刘新华、陈小芳、张曦。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 生产加工过程的质量管理

应符合 GB 19303 的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

在正常光线下：

- 色泽：目测。
- 气味：鼻嗅。
- 滋味与口感：品尝。
- 组织与形态：目测。
- 杂质：目测。

8.2 理化指标

8.2.1 水分按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

8.2.2 蛋白质按 GB 9695.11 规定的方法测定。

8.2.3 脂肪按 GB/T 9695.1 规定的方法测定。

8.2.4 氯化钠按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

8.2.5 菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)按 GB/T 4789.17 规定的方法测定。

8.2.6 商业无菌按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

8.3 取样

8.3.1 产品按表 3 规定取样后均匀捣碎用于检验。

表 3 抽样表

取样部位	取样比例/%	
	肌肉	皮
腿 部	45	2
胸 部	45	2
颈 部	5	1
合 计	95	5

8.3.2 分割产品取样依据 GB/T 9695.19 的规定执行。

8.4 净含量负偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

扒 鸡

1 范围

本标准规定了扒鸡制品的术语和定义、分类、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的质量管理、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存以及召回等要求。

本标准适用于工厂化生产的产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2726 熟肉制品卫生标准

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.17—2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 4789.26—2003 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

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/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量测定

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 18796 蜂蜜

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

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(国家质量监督检验检疫总局第 75 号令)

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扒鸡 ba-chicken

原料鸡经造型、糖浆或蜂蜜浇灌或涂抹、植物油油炸，配以辅料，煮、煨、焖而成的产品。