

ICS 67.120.20

CCS X 18

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB02.16—2023

“蒙”字标畜产品认证要求 卓资熏鸡

“Neimenggu Brand” certification requirements of livestock products
Zhuozi smoked chicken

2023 - 11 - 10 发布

2023 - 11 - 10 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 认证要求	2
4.1 地域要求	2
4.2 养殖环境	2
4.3 饲养要求	2
4.4 原料要求	2
4.5 辅料要求	2
4.6 加工要求	3
4.7 指标要求	4
4.8 标签、标识、包装要求	5
4.9 贮存、运输要求	5
4.10 记录与文件管理	5
5 认证规则、程序和评价方法	5

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。

本文件由内蒙古标准化发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、卓资县市场监督管理局、卓滋味食品经销有限责任公司、卓资县李珍熏鸡有限责任公司、内蒙古张金涛熏鸡有限责任公司

本文件主要起草人：李世繁、贺鑫、陈爱国、赵蒙蒙、李俊华、张琦、李吉慧、赵辉、李树鑫、张金涛、张倩楠、王晓宇、张珂睿、沈星宇、王秋霞、张博尧、岳永祥。

“蒙”字标畜产品认证要求

卓资熏鸡

1 范围

本文件规定了卓资熏鸡“蒙”字标认证要求、认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于“蒙”字标畜产品卓资熏鸡的认证和监督管理。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品国家安全标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品国家安全标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5916 产蛋鸡和肉鸡配合饲料
- 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 13078 饲料卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14678 空气质量 硫化氢、甲硫醇、甲硫醚和二甲二硫的测定 气相色谱法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22544 蛋鸡复合预混合饲料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- HJ 533 环境空气和废气 氨的测定 纳氏试剂分光光度法
- HJ 870 固定污染源废气 二氧化碳的测定 非分散红外吸收法现行
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 682 畜禽场场区设计技术规范

NY/T 753 绿色食品 禽肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卓资熏鸡 ZhuoZi smoked chicken

出栏期不少于500天的鲜（冻）白条鸡为主要原料，配以香辛料、调味品，经过卤制、熏制等内蒙古自治区卓资县地区传统工艺加工而成的具有特定色泽及地方特色风味的熟肉制品。

4 认证要求

4.1 地域要求

在内蒙古自治区行政区域内养殖、生产加工。

4.2 养殖环境

4.2.1 场址选择应符合 NY/T 473 和 NY/T 682 的要求。

4.2.2 场地空气质量应符合表 1 的规定。

表1 养殖场空气质量要求

项目	禽舍区（日平均）		检验方法
	雏	成	
总悬浮颗粒物（mg/m ³ ）	≤8		GB/T 15432
二氧化碳（mg/m ³ ）	≤1500		HJ 870
硫化氢（mg/m ³ ）	≤2	10	GB/T 14678
氨气（mg/m ³ ）	≤10	15	HJ 533

4.3 饲养要求

4.3.1 饮水

饮用水充足。水质符合GB 5749的规定，贮水池和饮水线定期清洗消毒。

4.3.2 饲料

4.3.2.1 饲料应符合 GB/T 5916 的规定，饲料卫生应符合 GB 13078 的规定。

4.3.2.2 饲料预混合添加剂应符合 GB/T 22544 及 NY/T 471 的规定。

4.3.3 免疫

鸡群防疫应符合NY/T 473的要求。

4.3.4 用药安全

兽药使用应符合NY/T 472的要求。

4.4 原料要求

4.4.1 胴体品质应符合 NY/T 753 中 4.3~4.8 的要求。

4.5 辅料要求

4.5.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.5.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.5.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.5.4 糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.5.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.5.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.5.7 熏料：无腐烂变质的香柏木。

4.5.8 其他原辅料及食品添加剂：应符合国家相关标准及有关规定的要求。

4.6 加工要求

4.6.1 加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.6.2 卤汤要求

4.6.2.1 应定期调整卤汤中的辅料，保证卤汤口味鲜美纯正。

4.6.2.2 使用后应滤除料渣、肉末及多余的浮油，保持卤汤处于干净卫生的环境。

4.6.2.3 不使用的卤汤应定期烧开杀菌，夏季应每隔 24 h 烧开一次，冬季应每隔 72 h 至少烧开一次。

4.6.3 工艺流程

卓资熏鸡制作工艺流程如图1所示：

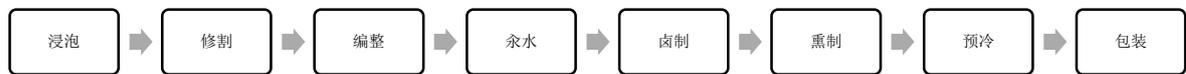


图1 工艺流程

4.6.3.1 浸泡

4.6.3.1.1 原料鸡应完全浸入水下，不应露出水面。

4.6.3.1.2 常温下使用清水浸泡，夏季宜浸泡 8 h~12 h，冬季宜浸泡 16 h~20 h，每隔 5 h 换一次水，泡出原料鸡内血水，除去腥味。

4.6.3.1.3 浸泡完成的原料鸡应放置容器中沥干水分。

4.6.3.2 修割

鸡体完整，不应留有鸡毛、结痂等污渍；胸腔、腹腔内无各类脏器及残留。

4.6.3.3 编整

4.6.3.3.1 鸡背部向上，鸡头向前。

4.6.3.3.2 鸡双腿交叉插入胸腔，右侧鸡翅从鸡下颚穿出反编，左鸡翅反编。

4.6.3.3.3 不应出现掉头、掉腿及掉翅等现象，保持原料鸡完整。

4.6.3.4 氽水

4.6.3.4.1 容器中加入清水，大火将水烧至沸腾，放入白条鸡，鸡身应完全浸于水面之下，锅中停留 15 min~20 min。

4.6.3.4.2 观察鸡身膨胀紧绷时，将鸡捞出控水，保持鸡身完整。

4.6.3.5 卤制

4.6.3.5.1 将鸡身完全浸入卤汤中，加热至 95 ℃ 以上，温度保持 1 h 左右。

4.6.3.5.2 卤制 1 h 后，改用 60 ℃~70 ℃ 焖制不少于 4 h。

4.6.3.5.3 焖制完成后，应二次加热卤汤至沸腾状态，捞出卤鸡。

4.6.3.6 熏制

4.6.3.6.1 熏炉内应清洁无残留杂物，备用熏料应选用食糖和柏木。

4.6.3.6.2 熏制中，炉温宜控制在 140 ℃~150 ℃，密封熏制不少于 7 min。

4.6.3.7 冷却

熏制好的熏鸡自然冷却。

4.7 指标要求

4.7.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
外观形态	鸡体洁净，外形整齐，无焦斑和霉斑	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察外观形态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	呈棕黄或棕红色，不焦糊，色泽均匀	
风味与口感	肉质紧密、口感鲜嫩、味道熏香、咸淡适中，香而不腻	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.7.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	≥25	GB 5009.5
水分/(g/100g)	≤65	GB 5009.3
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤3.0	GB 5009.44
注：产品抽样应按照GB/T 9695.19。		

4.7.3 污染物限量

应符合表4中的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.12
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤4.0	GB 5009.27

4.7.4 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案及限量				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 (平板法)
n样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 *仅预包装食品检测。					

4.7.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g或/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

注：表中“m=0/25 g或25 mL 或100 g”代表“不得检出每25 g 或每25 mL 或每100 g”。

4.8 标签、标识、包装要求

- 4.8.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 有关规定。
- 4.8.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 4.8.3 包装应符合 GB 9683 的规定。
- 4.8.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.9 贮存、运输要求

4.9.1 贮存应符合以下要求：

- 需要冷藏的产品应在 0℃~4℃低温贮存；
- 应储存在清洁卫生、凉爽、干燥的食品仓库中，食品仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施；
- 不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；
- 不应接触墙面或地面，间隔应在 20 cm 以上。

4.9.2 运输应符合以下要求：

- 运输工具应清洁、卫生。产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；
- 装卸时应轻搬、轻放，不应重压；
- 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

4.10 记录与文件管理

- 4.10.1 生产者应建立卓资熏鸡生产原辅料来源及相关采购票据、加工过程、贮存运输记录，并提供相应的检验记录。
- 4.10.2 加工过程应建立相应的管理记录，保存期限不少于 2 年。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。