

DB5115

四川省（宜宾市）地方标准

DB 5115/T 47—2020

筠连椒麻鸡生产技术规范

Technical specification for making Junlian spiced chicken with chili
sauce

2020-11-3 发布

2020-11-10 实施

宜宾市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 原料.....	2
4.1 主料.....	2
4.2 辅料.....	2
4.3 净含量.....	3
5 制作工艺.....	3
6 品质要求.....	4
6.1 感官指标.....	4
6.2 污染物限量.....	4
6.3 微生物限量.....	5
7 检验规则.....	5
7.1 组批抽样.....	5
7.2 判定规则.....	5
附录 A（资料性）筠连乌骨鸡饲养技术.....	6
参考文献.....	8

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。

本文件由宜宾市农业农村局和宜宾市商务局提出并归口。

本文件由宜宾市市场监督管理局发布。

本文件起草单位：宜宾学院、筠连县畜牧水产发展服务中心、筠连县食品行业协会、筠连县餐饮协会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：王成、徐洲、刘熙、沈辅君、杨杰、刘宗文、靳西彪、万春美、王强、张银、林友建、高烽焱、曾亮、吕开平、余红伟、范荣、何顺金。

筠连椒麻鸡生产技术规范

1 范围

本文件规定了筠连椒麻鸡的原料、制作工艺、品质的要求。
本文件适用于筠连椒麻鸡的生产加工。

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 317 白砂糖
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 11761 芝麻
- GB 18186 酿造酱油
- GB 18187 酿造食醋
- GB/T 19424 天然植物饲料原料通用要求
- GB/T 25886 养鸡场带鸡消毒技术要求
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 35885 红糖

NY/T 388 畜禽场环境质量标准

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国兽药典

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

筠连乌骨鸡 Junlian black bone chicken

也叫筠连乌鸡，原主产筠连县苗汉杂居地区，如团林、联合、高坪、蒿坝等乡镇，以冠、喙、髯、舌、皮、肉、骨及内脏(含油)乌黑为主要特征的四川山地乌骨鸡。

3.2

筠连椒麻鸡 Junlian spiced chicken with chili sauce

以产自宜宾市筠连县境内放养的筠连乌骨鸡为主要原料，按照传统工艺，经过选鸡、屠宰、浸熟、斩块、调味等工艺烹制而成，具有独特风味的鸡肉制品。

4 原料

4.1 主料

4.1.1 主料应符合以下要求：

- a) 应选取雄性的筠连乌骨鸡。
- b) 乌骨鸡日龄为 210 日~360 日，以 240 日~300 日为宜，重量为 2.25 kg~2.75 kg，以 2.40 kg 为宜。
- c) 宰杀后产品质量符合 GB 2707 的要求。

4.1.2 筠连乌骨鸡的养殖按相关饲养技术规范执行，参见附录 A。

4.2 辅料

4.2.1 菜籽油

采用纯菜籽油，应符合GB/T 1536的要求。

4.2.2 辣椒

采用二荆条干辣椒，应符合GB/T 30382要求。

4.2.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.4 葱

应符合NY/T 744的要求。

4.2.5 姜

应符合GB/T 30383的要求。

4.2.6 胡椒粉

采用白胡椒粉，应符合GB/T 7900的要求。

4.2.7 食用盐

应符合GB 5461的规定。

4.2.8 芝麻

采用白芝麻，应符合GB/T 11761的要求。

4.2.9 花椒

采用青色和红色花椒，应符合GB/T 30391的要求。

4.2.10 酱油

采用黄豆酱油，应符合GB 18186的要求。

4.2.11 醋

采用老陈醋，应符合GB 18187的要求。

4.2.12 糖

红糖应符合GB/T 35885的要求；冰糖应符合GB/T 35883的要求；白砂糖应符合GB/T 317的要求。

4.2.13 其他辅料

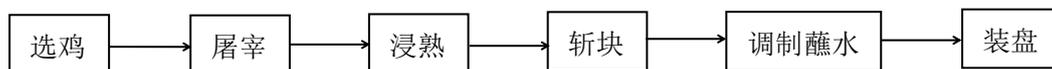
其他辅料应符合相应产品质量要求。

4.3 净含量

应符合JJF 1070的规定。

5 制作工艺

5.1 工艺流程



5.2 工艺要求

5.2.1 选鸡

应选用符合要求的筠连乌骨鸡。

5.2.2 屠宰

5.2.2.1 宰杀、沥血

快速割断颈动脉和颈静脉后沥血，沥血时间为 3 min~5 min。

5.2.2.2 烫毛、脱毛

浸烫水温宜为 58℃~62℃，浸烫时间宜为 1 min~2 min。脱毛后应将鸡体冲洗干净，脱毛后不应残留余毛、浮皮和黄皮。

5.2.2.3 去内脏

在腹部处切一个 3 cm~5 cm 膛口，将心、肝、肠、胗、食管等拉出，避免脏器或肠道破损污染胴体，洗净待用。

5.2.3 浸熟

冷水下锅，保持整只鸡浸入温水中，保持水温稳定使鸡均匀受热，25 min~30 min 后捞出。鸡皮质紧实有弹性，鸡皮不破损，无血水流出，然后冷却沥干。

5.2.4 斩块

将鸡块斩成“一字条”形状，长为 4 cm~5 cm，宽为 1 cm~2 cm。

5.2.5 调制蘸水

纯菜籽油烧热后，浇泼至 0.2 mm~0.3 mm 破碎的干辣椒，制成油辣椒冷却备用。将水、葱、老姜、胡椒粉加入锅内熬制葱姜水出香味后捞出固体后备用。再将食用盐、白芝麻、花椒、酱油、醋、糖、油辣椒、葱姜水按一定的比例混合配制成蘸水。

5.2.6 装盘

将斩好的鸡块摆盘，装盘造型整齐美观，待食用前浇淋蘸水。

5.3 制作过程卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》规定要求。

6 品质要求

6.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	红亮有光泽	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形态、质感，闻其香味，用温水漱口，品其口味。
香味	本产品独特味道	
口味	麻辣鲜香	
形态	鸡块大小均匀，骨肉皮相连	
质感	皮脆，肉质细嫩有嚼劲	

6.2 污染物限量

应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
亚硝酸盐/（以NANO ₂ 计）/（mg/kg）	应符合GB 2762 的规定	GB 5009.33
铅/（Pb）/（mg/kg）	应符合GB 2762 的规定	GB 5009.12
无机砷/（mg/kg）	应符合GB 2762 的规定	GB 5009.11
镉/（mg/kg）	应符合GB 2762 的规定	GB 5009.15
总汞/（以Hg计）/（mg/kg）	应符合GB 2762 的规定	GB 5009.17

6.3 微生物限量

6.3.1 沙门氏菌、金双色葡萄球菌、志贺氏菌等致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

6.3.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 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

注：样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

7 检验规则

7.1 组批抽样

把同一批原料、同一工艺、同一时间段生产的相同规格的产品作为同一批次，按GB/T 9695.19规定的抽样方法进行抽样。

7.2 判定规则

微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。其他指标有一项不合格，应用备样对不合格项进行复检，若仍然不合格，则应判定该批产品不合格。

附 录 A
(资料性)
筠连乌骨鸡饲养技术

A. 1 饲养场地

A. 1.1 场地应建在地势干燥、背风向阳、环境安静无污染、无兽害、水源充足安全、排水和供电方便的地方，且距离干线公路、村镇居民集中居住点、生活饮用水源地、其它畜禽养殖场及屠宰场、加工厂1 km以上，周围3 km范围内无污染源。

A. 1.2 有适宜放养鸡可食的野草、虫、蚁、蚯蚓、昆虫、腐殖质、砂砾以及沙壤土质等野生饲料资源的林地、果园、草地、荒山荒坡等场地。

A. 1.3 满足卫生防疫要求。

A. 2 环境要求

A. 2.1 饮用水按 GB 5749 的规定执行。

A. 2.2 环境卫生质量应达到 NY/T 388 规定要求。

A. 2.3 环境空气质量应达到 GB 3095 规定要求。

A. 2.4 放养场地内不应使用可导致中毒或残留的农药等有害物质。

A. 3 饲养过程管理

A. 3.1 引种

应从符合相关法律法规要求的原种场引进。选择符合本品种特征，生长发育正常，生产性能优良，体质坚实，健康无病，亲代无遗传缺陷或遗传疾患，繁殖功能正常的。

A. 3.2 育雏期饲养

选择合理的育雏方式，确保良好的饮水、温度、湿度、通风、光照、密度等条件。

A. 3.3 生态放养

A. 3.3.1 将舍内育雏（育成）结束后的鸡，白天散养在经隔离管理的林地、果园、草地以及荒山荒坡等自然生态环境中，任其自由活动、觅食，晚归鸡舍的养殖方式。

A. 3.3.2 天然植物饲料按GB/T 19424的规定执行。

A. 4 疫病防治

A. 4.1 消毒

按 GB/T 25886 的规定执行。

A. 4.2 免疫程序

应根据《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法规的要求，结合当地实际情况，制定免疫程序，做好疫病的预防接种工作。

A. 4.3 驱虫

驱虫药的选用按《中华人民共和国兽药典》的规定执行。

A. 4.4 疫病处置

按《中华人民共和国动物防疫法》的规定执行。

A. 4.5 兽药使用

所用的兽药应按照 NY/T 472 的规定执行。

A. 5 档案管理

应建立经营主体单位养殖全过程的养殖档案，档案信息应当准确、真实、完整。

参考文献

- [1] 《餐饮服务食品安全监督管理办法》2010年，卫生部令第71号
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》2018年修订，国家市场监督管理总局公告第12号
 - [3] 《中华人民共和国动物防疫法》2015年修正
-