

DB41

河南省地方标准

DB41/T 2411—2023

地理标志产品 道口烧鸡

地方标准信息服务平台

2023-04-28 发布

2023-07-27 实施

河南省市场监督管理局 发布

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 地理标志产品保护范围 2

5 要求 2

6 试验方法 5

7 检验规则 6

8 标志、标签、包装、运输和贮存 6

附录 A(规范性) 道口烧鸡地理标志产品保护范围..... 8

地方标准信息服务平台

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和按照GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由河南省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：滑县市场监督管理局、河南省标准化和质量研究院、滑县道口烧鸡协会、滑县农业农村局。

本文件主要起草人：张存有、画宝刚、李春风、刘作涛、牛连信、刘强、高歌、张玉华、江红立、周树甫、王婉、丁蕾、张静莉、石卉、杨俊娟、李会征。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 道口烧鸡

1 范围

本文件规定了地理标志产品道口烧鸡的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的道口烧鸡。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.10 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 10146 食品安全国家标准 食品动物油脂
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号. 定量包装商品计量监督管理办法. 2005年.

国家知识产权局第354号. 地理标志专用标志使用管理办法(试行). 2020年.

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

道口烧鸡

在本文件第4章规定的保护范围内，按传统加工工艺或在此基础上改进工艺制作的符合本文件要求的烧鸡卤制品。

4 地理标志产品保护范围

道口烧鸡地理标志产品保护范围限于《地理标志保护产品规定》批准的范围，即河南省滑县现辖行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 原料鸡

采用符合国家食品安全相关要求的鸡为原料。

5.1.2 香辛料

应符合GB/T 15691的要求。

5.1.3 食用油

植物油应符合GB 2716的要求，食用动物油脂应符合GB 10146的要求。

5.1.4 食用盐

应符合GB 2721的要求。

5.1.5 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.6 蜂蜜

应符合GB 14963的要求。

5.1.7 麦芽糖

应符合GB/T 20883的要求。

5.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.9 其他

其他辅料及食品添加剂质量应符合相关国家标准及有关规定。

5.2 产品分类

5.2.1 道口烧鸡根据包装方式分为散装道口烧鸡和预包装道口烧鸡。

5.2.2 道口烧鸡根据加工工艺分为油炸类和非油炸类。

5.3 加工工艺

5.3.1 散装道口烧鸡基本加工工艺流程见图 1 和图 2。



图1 油炸类道口烧鸡基本加工工艺流程

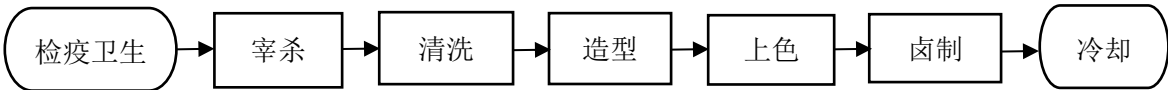


图2 非油炸类道口烧鸡基本加工工艺流程

5.3.2 预包装道口烧鸡基本加工工艺流程图见图 3 和图 4。

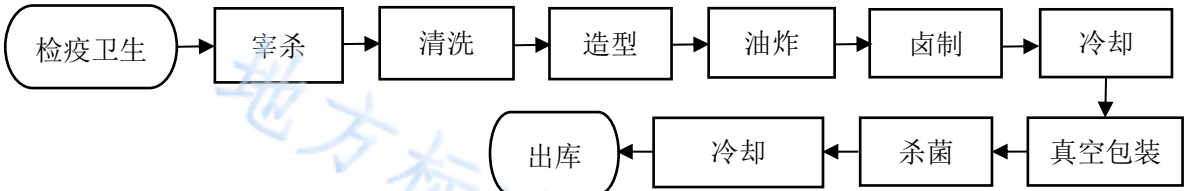


图3 油炸类预包装道口烧鸡基本加工工艺流程

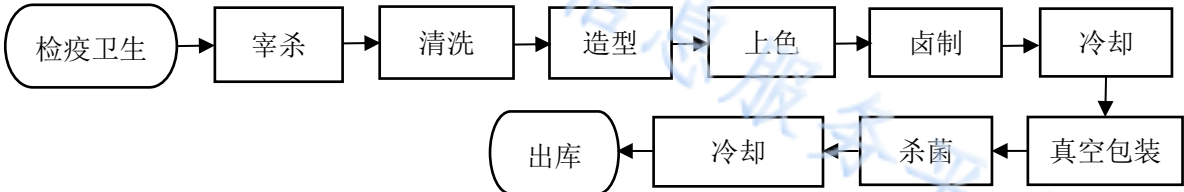


图4 非油炸类预包装道口烧鸡基本加工工艺流程

5.4 感官

感官应符合表1的规定。

表1 感官

项 目	散装道口烧鸡	预包装道口烧鸡
色泽	外观呈浅红色，微带嫩黄，胸部肌丝呈粉白色	
气味滋味	醇香浓郁、香而不腻、肉质紧致柔韧、熟烂离骨、鲜美爽口，无异味	
组织形态	鸡体外形完整，两端皆尖，形似元宝，无破损，肉质软硬适度	600 g及以上的鸡体外形完整，两端皆尖，形似元宝，无破损；600 g以下的鸡体允许局部破损、脱骨和少量搭配。破损或搭配不得超过净含量20%，每袋鸡头不应超过1个，鸡腿、鸡翅、鸡爪均不应超过两个；肉质软硬适度

5.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 70
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.3
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
氯化钠(以 NaCl 计)/%	≤ 4.0
食品添加剂	应符合 GB 2760 的要求

5.6 微生物指标

5.6.1 散装道口烧鸡微生物指标应符合表3的规定。

表3 散装道口烧鸡微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000

5.6.2 采用罐头工艺生产的预包装道口烧鸡的微生物指标应符合商业无菌要求。

5.7 药物残留限量指标

农兽药残留限量指标应符合GB 2763、GB 31650.1及其他相关规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 试验方法

6.1 感官

采用眼观、手摸、鼻嗅、口尝的方法进行检测。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.3 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.7 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.2 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

6.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

6.3.4 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

6.4 药物残留限量指标

农药残留限量按GB 2763规定的方法测定，兽药残留限量按GB 31650.1规定的方法测定。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 9695.19规定的方法。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

出厂检验为逐批检验，检验合格，在包装物上附上质量合格证。出厂检验项目如下：

——散装道口烧鸡为：感官、氯化钠；

——预包装道口烧鸡为：感官、氯化钠、商业无菌、净含量。

注：仅采用罐头工艺生产的预包装道口烧鸡检测商业无菌项目。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为5.4~5.8。正常生产每年进行一次型式检验，有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料和生产工艺有较大改变时；
- c) 停产半年以上再次恢复生产时；
- d) 监督管理部门提出型式检验要求时。

7.4 判定

产品检验各项指标全部合格，则判该批产品为合格。微生物指标有一项不合格，则判该批产品为不合格，其他指标如有一项及以上指标不合格，可从该批产品中加倍抽样进行复检，如复检结果全部合格则判该批产品为合格，若仍有一项及以上指标不合格，则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

销售包装产品标签按GB 7718的规定执行，由监督管理部门审查登记公告后，可在销售包装上使用地理标志产品专用标志，专用标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》的规定。运输包装上的图形标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应干燥、清洁、无异味，符合相关食品安全标准规定。

8.2.2 原纸包装和塑料包装膜、袋应符合 GB/T 30768 的要求。

8.3 运输

产品运输工具应符合GB 19303的有关规定。冷链运输应符合GB 31605的规定。

8.4 贮存

贮存于清洁、干燥、通风的专用库房内，不应与其它物品混贮，产品码放应加垫板，离地应大于10 cm。离墙应大于20 cm，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(规范性)

道口烧鸡地理标志产品保护范围

道口烧鸡地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 道口烧鸡地理标志产品保护范围