

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

# Q/NADM

## 内蒙古安达牧业有限公司企业标准

Q/NADM 0001S—2020

---

### 速冻鸡产品

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2020 - 03 - 16 发布

2020 - 03 - 20 实施

---

内蒙古安达牧业有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古安达牧业有限公司提出。

本标准由内蒙古安达牧业有限公司起草。

本标准由内蒙古安达牧业有限公司批准。

本标准主要起草人：王革、孙卫、吕凤敏。



# 速冻鸡产品

## 1 范围

本标准规定了速冻鸡产品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于自非疫区健康活鸡经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割或不分割、包装、采用速冻工艺制成的速冻禽产品。

## 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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 24864 鸡胴体分割

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 产品分类

产品分类按GB/T 24864中规定执行。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

活鸡应来自非疫区，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明的健康活鸡。

### 4.2 速冻要求

使预处理的鸡产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

### 4.3 感官要求

感官要求(解冻后)应符合表1的规定。

表1 感官要求(解冻后)

项 目	要 求
色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡产品应有的色泽。
气 味	具有鸡产品正常气味，无异味。
组织状态	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状，无正常视力可见外来异物。

#### 4.4 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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15

#### 4.5 污染物限量

鸡肉类污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

鸡内脏产品污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下畜禽内脏的规定。

#### 4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 兽药最高残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求检验

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，闻其气味。

#### 6.2 理化指标检验

挥发性盐基氮：按GB 5009.228中规定的方法检验。

#### 6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

**6.4 农药最大残留限量检验**

按GB 2763中规定的方法检验。

**6.5 兽药最高残留限量检验**

按国家有关规定和公告规定的方法检验。

**6.6 净含量检验**

按JJF 1070规定的方法测定。

---