

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/XXX—202XX

盐焗禽肉制品

(公开征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

盐焗禽肉制品

1 范围

本标准适用于盐焗鸡、鸭、鹅、鸽等禽肉制品。

2 术语和定义

盐焗禽肉制品

盐焗禽肉制品是指以鲜（冻）禽产品（包括整禽、肉块、翅、腿和头、脖、爪及其他可食用副产品）为主要原料，配以食盐、香辛料等辅料，经盐焗或盐渍焗制、包装或不包装、达到商业无菌或非商业无菌的具有盐焗风味的熟制禽肉制品。

3 分类

- 3.1 商业无菌类：经商业无菌生产的制品，可常温条件下贮运和销售。
- 3.2 其他：经非商业无菌生产的制品，可在冷藏（0℃~10℃）、冷冻（小于或等于-18℃）和常温（非冷链）条件下贮运和销售。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）禽产品：应符合GB 2707的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.3 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.5 原辅料还应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1、GB 31650及GB 31650.1的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有色泽	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状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味或具有与添加调味料相符的滋味和气味，无异味	
状态	肉质软硬适度，有弹性，固有形态较完整（带骨类产品允许稍有脱骨及脱皮现象），可有与配方相符的辅料的附着物，无异物	

4.3 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		检验方法
		整禽、肉块、翅、腿	头、脖、爪及其他副产品	
水分/(%)	≤	70.0	75.0	GB 5009.3
食盐(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤	6.0		GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	1.5		GB 5009.227

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物指标

4.5.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.5.2 其他产品微生物限量符合GB 2726、GB 29921和GB 31607的要求。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用品种及使用量应符合GB 2760的规定。