

ICS

CCS

团体标准

T/CIFST XXX-XXXX

老母鸡汤
mature hens' soup

(征求意见稿)

202×-××-××发布

202×-××-××实施

中国食品科学技术学会 发布

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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。



老母鸡汤

1 范围

本文件规定了老母鸡汤的相关术语和定义、原辅料要求、产品要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于老母鸡汤生产、检验和销售。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 12729.2-2020 香辛料和调味品 取样方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监管局令第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

老母鸡 mature hens

饲养周期 12 个月以上及产蛋周期结束的的母鸡。

3.2

老母鸡汤 mature hens' soup

直接以鲜（冻）老母鸡的鸡胴体和/或分割制品为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料等其他辅料，不添加味精，经清洗、95℃以上持续加热 5–7 小时（或采用等效工艺）、酶解或不酶解、过滤、浓缩、调和、杀菌、包装等工艺制成的非即食汤类预包装食品。

4 原辅料要求

4.1 老母鸡

应符合 GB 2707 的规定，同时要求没有明显缺陷（鸡胴体较完整、分割制品色泽正常无残存羽毛等），加工过程符合国家卫生要求。

4.2 食用盐

应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

4.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4 其他辅料

应符合相应的国家标准和有关规定。

5 产品要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项目	要求
组织状态	室温下呈液态或半固态，具有本品应有的状态，不应有正常视力可见的外来异物。
色泽	具有产品应有的色泽，浅黄色或黄褐色或深褐色。
气味和滋味	具有明显的鸡肉分解后氨基酸的鲜香味，无异味。

5.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项目	指标
蛋白质/（g/100g）	≥15.0
可溶性无盐固形物/（g/100g）	≥20.0
脂肪/（g/100g）	≤5.0
氯化物（以NaCl计）/（g/100g）	≤20.0
氨基酸态氮含量（以N计）/（g/100g）	≥0.2

5.3 食品添加剂使用

酶制剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 调味品类别项的规定。

5.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	a采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/（MPN/100g）	5	2	10	10 ²
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行				

5.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽和状态

取混合均匀的适量试样置于无色玻璃器皿中，在自然光线或相当于自然光线的感官评定条件下进行目测，观察色泽、状态和有无杂质情况。

6.1.2 气味和滋味

按产品包装或标签标明的食用方法烹饪后，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

6.3 可溶性无盐固形物

样品中可溶性无盐固形物的含量按式(1)计算：

$$X=X_2-X_1$$

..... (1)

式中：

- X-- 样品中可溶性无盐固形物的含量实测值,g/100g;
- X₂-- 样品中可溶性总固形物的含量实测值,g/100g;
- X₁-- 样品中氯化钠的含量实测值,g/100g。

6.4 可溶性总固形物

按 GB/T 18186 规定的方法检验。

6.5 氯化物

按 GB 5009.44 的方法检验。

6.6 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法检验。

6.7 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法检验。

6.8 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.9 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一班次、同一规格为一批。

7.2 抽样

产品取样按该产品的千分之三随机抽样，每次抽样量不得低于 1.2kg。把样品平均分成 3 份进行封样，一份用于检验，一份用于复检，另一份留样用作仲裁；其他要求按照 GB/T 12729.2 规定的方法执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品应进行出厂检验。

7.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、微生物指标。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目包括第 5 章规定的所有项目。

7.3.2.2 型式检验每半年一次；有下列情况之一，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为符合本文件。

7.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为符合本文件；复检结果仍有一项或一项以上不合格时，则判定该批产品为不符合本文件。微生物指标有 1 项或 1 项以上检验结果不合格，则判该产品为不合格，不应复检。

8 标签、标志

8.1 标签、标志的标注内容应符合相应国家标准和有关规定。

8.2 产品名称应标为“老母鸡汤”。

9 包装

包装材料和容器应完整、紧密、无破损。

10 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

11 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

