

# DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/015—2018

---

## 食品安全地方标准 鸡糕

2018-12-29 发布

2019-12-29 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 食品安全地方标准

## 鸡糕

### 1 范围

本标准适用于鸡糕。

### 2 术语和定义

#### 2.1 鸡糕

以鸡肉（ $\geq 20\%$ ）、猪肥膘肉、淀粉（ $\leq 15\%$ ）、鸡蛋等为主要原料，或添加鱼肉、虾肉等辅料，经预处理、配料、搅拌、入模、蒸煮、分切、包装或不包装、杀菌或不杀菌、冷却等工艺制成的非即食食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 包装袋：应符合耐蒸煮复合膜袋的食品安全标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	外观平整饱满	取适量试样置于白色瓷盘上，在自然光下观察外观、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
状态	组织紧密，均匀一致，有弹性，无淀粉团	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 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
蛋白质/（g/100g）	$\geq$ 6	GB 5009.5

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中肉灌肠类的规定。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 预包装产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 预包装产品微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5.2 非预包装产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 非预包装产品微生物限量

项 目	限 量	检验方法
沙门氏菌/ (/25g)	0	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	0	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	10 <sup>2</sup>	GB 4789.10 第二法

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中肉灌肠类的规定。