

# 重庆市卫生健康委员会

## 重庆市卫生健康委员会 关于公开征求老鹰茶和丰都麻辣鸡 2 项 食品安全地方标准意见的通告

根据《中华人民共和国食品安全法》的规定，我委经征集立项建议、专家立项论证、审查，组织制定了《食品安全地方标准 老鹰茶（征求意见稿）》《食品安全地方标准 丰都麻辣鸡（征求意见稿）》，现面向社会公开征求意见。

此次公共征求意见截止时间为 2024 年 4 月 15 日。具体意见可通过信函或电子邮件进行反馈。信函邮寄至重庆市渝北区旗龙路 6 号重庆市卫生健康委食品处，来信注明“征求意见”字样。

联系人：邹钦培

联系电话：023—63224533

电子邮箱：cqcdc\_food@163.com

附件：1.《食品安全地方标准 老鹰茶》

2.《食品安全地方标准 丰都麻辣鸡》

3.重庆市食品安全地方标准征求意见表





# DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ XXX—2024

## 食品安全地方标准 老鹰茶

(征求意见稿)

2024-04-XX 发布

2024-04-XX 实施

重庆市卫生健康委员会 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。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆中医药学院、巫溪县卫生健康委员会、重庆医科大学、重庆医药高等专科学校、巫溪县疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：曹纬国、黄秦、余保、黄海军、张丹、魏巍、罗先钦、陈欢、郭红丽、谈利红、金江群、赵长平、董必琼。

# 食品安全地方标准

## 老鹰茶

### 1 范围

本文件适用于预包装老鹰茶。

### 2 术语和定义

#### 老鹰茶

以毛豹皮樟 *Litsea coreana* Levl. var. *lanuginosa* (Migo) Yang et. P. H. Huang 和 (或) 红果黄肉楠 *Actinodaphne cupularis* (Hemsl.) Gamble 的叶、芽、茎、梗为原料, 经分级去杂、萎凋或摊晾、杀青、常温发酵或不发酵、揉捻、干燥等加工而成的预包装老鹰茶。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应品质正常, 无劣变、无异味, 符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
-----	-----	---------

外 形	具有该产品正常的外形和色泽，无劣变，无霉变	取适量试样置于洁净的白色样盘中，在自然光下观察形态和色泽。称取混匀试 3 g~10 g 置带盖审评杯中，按照茶水比 1:50（质量比）加入沸水，浸泡 5 min 后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅茶底香气，用温开水漱口，品尝茶汤滋味。
内 质	具有该产品固有的汤色、香气和滋味，无异气，无异味	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 8.5	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

### 3.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 4 其他

4.1 预包装食品标签内容应符合GB 7718的规定。标注营养标签时内容应符合GB 28050的规定。

4.2 食品经营过程应符合GB 31621的规定。

# DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 0XX—202X

## 食品安全地方标准 丰都麻辣鸡

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

重庆市卫生健康委员会 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。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆市食品药品检验检测研究院。

本文件主要起草人：陈果、陈世奇、黄思瑜、穆义飞、张磊、张婧、谭珊、刘守琼、李兴才、张燕。



# 食品安全地方标准

## 丰都麻辣鸡

### 1 范围

本文件适用于预包装的丰都麻辣鸡。

### 2 术语和定义

#### 丰都麻辣鸡

以检验检疫合格的原料鸡为主要原料，经过预煮、熟制、冷却、切分，用以植物油、辣椒、花椒、香辛料、食盐等制得的调料调味，包装等工艺加工而成的即食预包装食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 原料鸡：应符合 GB 2707 和 GB 18394 的规定。

3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.7 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

### 3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	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
组织形态	鸡肉呈块状、片状或其他形状,组织紧密	
气味与滋味	麻辣鲜香,无异味	

### 3.3 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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) ≤	15	GB 5009.33

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中对肉制品的规定。

### 3.5 农药残留限量和兽药残留限量

3.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 及国家有关规定和公告。

3.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 及国家有关规定和公告。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3

样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。  
表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

### 3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

## 4 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。产品全程冷链运输、储存，应符合 GB 31605 的规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

