鸡肉绕蟹肉棒 零食 福到

产品名称	鸡肉绕蟹肉棒 零食 福到
公司名称	青岛荣美食品有限公司
价格	33.00/千克
规格参数	品种:零食 品牌:福到 适用阶段:通用
公司地址	中国 山东 胶南市 胶南市张家楼
联系电话	86 0532 84130877

产品详情

品种	零食	品牌	福到
适用阶段	通用	口味	鸡肉味
营养成分	鸡肉，蟹肉	重量	200-500（g）

我们生产的鸡肉绕蟹肉棒，出口美国，日本，韩国。并且有很大的资源优势，可以真正做到质优价廉！

一、简介

本产品融合先进的韩国美国日本技术和工艺配方，严格按照haccp和is09000质量管理体系要求生产出的价格低质量优的干燥鸡肉，为你的爱宠添活力。在车间生产过程中，我们严格按照iso9000系列标准、《宠物食品haccp计划方案》的要求进行生产管理，借着先进的加工设备、一流的加工技术、优质的原辅材料、高素质的员工生产出高品质的产品。

1原料选用出口注册企业，质量符合国家标准(gb16869-2005)。

2作为生产原料的动物，应当来自非疫区的备案养殖场，并检疫合格。

3生产用原料、辅料应当符合安全卫生规定，避免来自空气、土壤、水、饲料、肥料中的农药、兽药其他有害物质的污染。

4生产用原料、辅料有检验、检疫合格证，经进厂验收合格后方可使用。

5超过保质期的原料、辅料不得用于食品生产。

6添加剂质量、使用种类符合国家食品添加卫生标准（gb2760-2007）以及出口目的国的有关规定。

7添加剂生产厂家和供应商具有相关生产许可证、卫生许可证、厂检单、官方检测报告等相关证明材料。

8添加剂具有合格证，经进厂验收合格后方可使用，超过保质期不得用于食品生产。

9添加剂应单独存放，放在指定地点，专人管理。

二工艺流程

1、原料验收：

采用国家标准的鸡胸肉为原料，原料进厂接收时，每批由质检部依据《原料进货标准要求》检验，验证合格方可使用。

2、原料解冻：

采用淋水解冻或自然解冻，以半解冻为宜，解至鸡胸肉中心温度不高于8°C。

3、挑杂质：

解冻后，原料人工进行挑杂质，挑杂质过程中，必须把原料本身的杂质和外来杂质挑选干净，不得留有任何杂质。

4、调味：

调味辅料必须有合格证明，并经过验收合格后方可使用，调味时按规定的配方称重，配制准确。调味前，机器设备和工器具要求严格消毒冲洗。

5、摆网：

调味后的半成品整齐摆上不锈钢网盘上。

6、烘干：

烘干温度75°C，30分钟;然后55°C继续烘干至要求水分。

7、烤制：烘干后的产品在红外线电烤炉中经115°C，35分钟或者121°C，15分钟烤制杀菌。

8、金属探测：

从烤炉出的产品，首先测水分，合格后过金属探测器，探测器灵敏程度由操作工每小时验证一次。

8、包装：

过完金属探测后的成品按要求进行包装，包装后的成品及时入成品库。

9、成品入库贮存：

把装好的成品做好标识，入成品库贮存，注意防潮、防虫、防尘。

三、产品标准

1感官指标：

应符合表1的规定

项目	要求
色泽	呈半透明状、肉红色，色泽鲜艳
组织形态	造型良好、形态完整
风味	具有鸡小胸肉烘干后特有的香味，无异味
杂质	无外来杂质、异物

2理化指标：

应符合表2的规定

项目	指标
水分	≤22%
粗蛋白	≥50%
粗灰分	≤7%
粗脂肪	≤10%
铅(pb)，mg／kg	≤5.0
砷(as)，mg／kg	≤2.0
汞(hg)，mg／kg	≤0.1
镉(cd)，mg/kg	≤0.5
六六六(bhc)，mg／kg	≤0.3
滴滴涕(ddt)，mg／kg	≤0.2
三聚氰胺，mg／kg	≤2
磺胺类、氯霉素、呋喃类	不得检出

3微生物指标：

应符合表3的规定

项目	指标
细菌总数，cfu/g	≤10000
沙门氏菌	不得检出

4其他要求

4.1净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.2食品添加剂

4.2.1食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

4.2.2食品添加剂的品种和使用量应符合gb 2760的规定。