

# 蔬菜棒串鸡胗 零食 福到

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 蔬菜棒串鸡胗 零食 福到              |
| 公司名称 | 青岛荣美食品有限公司                |
| 价格   | 47.00/千克                  |
| 规格参数 | 品种:零食<br>品牌:福到<br>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 | 鸡胗 | 重量 | 100-500 (g) |

新鲜鸡胗，出口日本配方。蔬菜棒加鸡上珍品，美哉！

### 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℃。

### 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℃，30分钟;然后55℃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℃，35分钟或者121℃，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。