

# DB37

## 山东省地方标准

DB37/T 2639.20—2017

### 山东地方传统名吃 制作加工技术规范 第 20 部分：枣庄辣子鸡

2017-04-07 发布

2017-05-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由山东省质量技术监督局机关服务中心、济南大学提出。

本标准由山东省服务标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省质量技术监督局机关服务中心、济南大学、枣庄鑫虹食品有限公司、山东星智技术交流中心。

本标准主要起草人：姜仁龙、张炳文、宋宜飞、尚飞、张梁、王大龙。

山东省地方标准公开

# 山东地方传统名吃 制作加工技术规范

## 第 20 部分：枣庄辣子鸡

### 1 范围

本标准规定了山东地方传统名吃枣庄辣子鸡的术语和定义、基本要求、加工工艺要求等。  
本标准适用于山东省行政区域内地方传统名吃枣庄辣子鸡的制作加工技术规范。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1534 花生油  
GB 1535 大豆油  
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱  
GB 2726 熟肉制品卫生标准  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB 18186 酿造酱油  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 5461 食用盐  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 22300 丁香  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 30391 花椒  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
SB/T 10416 调味料酒  
定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令第75号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

枣庄辣子鸡

以枣庄当地散养公鸡为原料，经斩块、预煮，配以枣庄当地薄皮辣椒、大料、葱姜等辅料炒制，产品麻、辣、鲜、香，具有山东地方传统特殊风味与质感的鸡块制品。

#### 4 原辅料要求

- 4.1 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 4.2 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.4 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 4.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.6 盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.9 花生油应符合 GB 1534 的规定。
- 4.10 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 4.11 白芷应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.12 辣椒（薄皮辣椒）符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.13 原辅料应符合相关的食品安全通用标准。

#### 5 加工用水

- 5.1 水质应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2 至少每半年进行一次水质卫生检测，并根据当地水质实际情况适时对水质检验，均保存记录。

#### 6 厂区环境要求

厂区环境应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 设施、设备要求

设施设备应与加工工艺相适应，满足加工工艺要求。

#### 8 加工工艺要求

##### 8.1 基本要求

所采用的制作加工工艺应能确保产品质量稳定。

##### 8.2 工艺要求

###### 8.2.1 原料选择与预处理

选用经卫生检疫合格的良种公鸡，体重1~1.5 kg为宜。经去毛、清洗，沥净淤血。

###### 8.2.2 斩块

将处理好的原料斩切成宽约2 cm、长约3 cm的肉块。

### 8.2.3 预煮

将处理好的鸡块进行预煮，捞起后用清水冲洗干净，去掉油沫污物后，盛入容器中。

### 8.2.4 炒制放凉

8.2.4.1 锅内放入适量花生油（或豆油），大火加热，待散发出香气倒入辣椒进行炒制，依次加入大料、花椒、小茴香、桂皮、白芷、丁香、生姜、葱等辅料，待香味煸炒出来，快速倒入切好的鸡块，翻炒均匀至微黄。

8.2.4.2 加入酱油后拌匀，炒制5~7 min，加入食用盐、鸡精、味精、蒜继续翻炒，待鸡块紧缩加入料酒进行去腥处理。

8.2.4.3 翻炒至成熟后起锅。

### 8.2.5 真空包装

将炒制完成的鸡块冷却后，进行真空包装。

### 8.2.6 高温杀菌

将真空包装成型的合格产品进行121℃高温杀菌处理。

### 8.2.7 入库检查

将经过杀菌处理的产品进行查验，查验有无漏、破袋现象后入库。

## 9 生产过程中食品添加剂的使用要求

应符合GB 2760的规定。

## 10 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881中的相关规定。

## 11 人员卫生与健康要求

应符合GB 14881中的相关规定。

## 12 标志、标签、包装、运输、贮存

### 12.1 标签、标志

预包装产品标志、标签应符合GB/T 191、GB 7718的规定。

### 12.2 包装

12.2.1 所有包装材料应符合国家食品安全标准和相关规定。

12.2.2 包装应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

12.2.3 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

12.2.4 计量器具须经计量部门检验合格，并有有效的合格证件。

### 12.3 运输

12.3.1 运输工具应清洁无污染。

12.3.2 运输产品时应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混装、混运，运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

### 12.4 贮存

12.4.1 产品应在阴凉、通风、干燥、卫生的库房中贮存，贮存方式应符合 GB 14881 的有关规定。

12.4.2 不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品同时贮存。

12.4.3 贮存应符合 GB 2726 的要求。

山东省地方标准公开