

NY

中华人民共和国农牧渔业部部标准

NY 120—86

卤 汁 鸡 罐 头

1986-08-20发布

1986-10-01实施

中华人民共和国农牧渔业部 批准

卤 汁 鸡 罐 头

本标准适用于以新鲜鸡肉为原料，经配料、烹炒、装罐、杀菌而成的卤汁鸡罐头。

1 主要技术要求

1.1 感官指标

感官指标见表1。

表 1

指标名称	规 标
色 泽	肉色正常，呈浅酱黄色，汤汁呈酱红色
气味及滋味	具有鸡肉经烹炒加大蒜等香辛料调味制成的卤汁鸡罐头应有的气味及滋味，无异味
组织及形态	肉质软硬适度，块形较完整，大小大致均匀约4 cm左右，搭配合理，每罐允许装入颈(带皮)、翅(去翅尖)、肫各一块，添称小块不得超过二块，允许稍有露骨现象和部分配料的沉淀
杂 质	不允许存在

1.2 物理及化学指标

物理及化学指标见表2。

表 2

指标名称	规 定
净 重	400g，每罐允许公差±3%，但每批不得低于净重
固形物	肉(带骨)油不得低于净重的75%
氯化钠含量	1.5~2.5%
重金属含量	每千克制品中，锡不超过200mg，铜不超过10mg，铅不超过2 mg

1.3 微生物指标

无致病茵及因微生物作用而引起的腐败象征。