

T/ZGXX

团 体 标 准

T/ZGXX 035—2025

源武黑鸭酱卤肉制品生产技术规范

Technical specifications for the production of yuanwu black duck sauce-marinated
meat products

2025 - 11 - 05 发布

2025 - 12 - 04 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	1
5 生产场所与设备	1
6 生产工艺	2
7 质量控制	3
8 卫生管理	4
9 标签标识	4
10 贮存运输	4
11 记录管理	4

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。

本文件由青海源武生物科技有限公司提出。

本文件由中国小康建设研究会归口。

本文件起草单位：青海源武生物科技有限公司、常州市欣海国际贸易有限公司、常州江流食品科技有限公司。

本文件主要起草人：张学虎、卢文梅、路延芳、叶正海、张芝炯、高翠翠、陈才芬、肖伟明、卢翠。

源武黑鸭酱卤肉制品生产技术规范

1 范围

本文件规定了源武黑鸭酱卤肉制品生产的原辅料要求、生产场所与设备、生产工艺、质量控制、卫生管理、标签标识、贮存运输、记录管理。

本文件适用于源武黑鸭酱卤肉制品的生产工艺。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

4.1 主料

4.1.1 肉类原料：冷冻鸡、鸭肉系列产品（鸡爪、鸭脖、鸭锁骨、鸭爪、鸭翅、鸭腿、鸭内脏等），应符合 GB 2707 的要求，无变质、无异味，解冻后无血水残留超标。

4.1.2 素菜原料：豆干、藕、海带等，应新鲜、无霉变、无杂质，符合相应蔬菜类食品安全要求。

4.2 辅料

4.2.1 调味料：大豆油、味精、食用盐、白酒、酿造酱油（含焦糖色），应符合 GB 2760 的规定，其中酿造酱油需符合 GB 2717 的规定。

4.2.2 香辛料：生姜、香叶、三奈、草果、海椒、青花椒、黄花椒、八角、干姜、花椒粉等，应无虫蛀、无霉变，符合 GB/T 15691 的规定。

4.2.3 卤料包：由多种香辛料混合而成，需符合食品安全标准，无变质、无异味。

4.2.4 添加剂：罗汉果甘甜、乙基麦芽酚、抗坏血酸钠，应符合 GB 2760 规定的使用范围和限量，具备合格检验报告。

4.2.5 其他辅料：猪骨汤、纯牛奶应新鲜、无变质，纯牛奶符合 GB 25190 的规定。

4.3 包装材料

直接接触产品的包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，无毒、无害、无污染。

5 生产场所与设备

5.1 生产场所

5.1.1 选址与布局：生产场所应远离污染源，布局合理，划分解冻区、焯水区、卤制区、素菜处理区、包装区等功能区域，各区域需隔离，防止交叉污染。

5.1.2 卫生要求：地面、墙面应采用防滑、易清洁材料，设有排水系统；天花板应防尘、防霉；门窗应密封良好，配备防蝇、防鼠设施。

5.1.3 更衣室与洗手设施：设有独立更衣室，配备衣柜、镜子及洗手消毒设施，洗手池应采用非手动式开关，配备洗手液、干手器。

5.2 生产设备

宜配备以下设备：

- a) 解冻设备：解冻池或解冻槽，材质为不锈钢，容量满足单次解冻 20 kg 肉类原料需求，配备温控装置；
- b) 焯水设备：不锈钢焯水锅，配备加热装置、温度计及捞取工具；
- c) 熬汤与卤制设备：不锈钢卤锅，配备温控系统、计时器，锅底需防糊设计；
- d) 辅助设备：电子秤、清洁球辣油熬制锅、过滤工具；
- e) 卫生设备：紫外线消毒灯、臭氧发生器、废弃物存放桶。

6 生产工艺

6.1 解冻工艺

6.1.1 操作：将冷冻产品置于解冻池，用清水浸泡解冻，时间控制在 1 h 左右，期间换水 3~4 次，直至血水基本泡出。

6.1.2 标准：解冻后产品中心温度 $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，无明显结冰块，血水清澈度达标。

6.2 焯水工艺

6.2.1 解冻后产品用清水浸泡，换水至无明显血水，冲洗沥干；焯水锅加水，放入生姜、白酒，大火烧开后下锅，捞出用清水洗净沥干。

6.2.2 焯水时间宜控制在 10 min~15 min，生姜用量需足量（每锅按工艺要求添加），防止腥味残留。

6.3 熬汤工艺

6.3.1 白汤熬制

6.3.2 70 kg 清水、2 kg 猪骨汤、1 件纯牛奶、2 kg 味精、2.5 kg 盐、1.5 kg 生姜、2 kg 海椒、2 kg 卤料、0.6 kg 青花椒、0.6 kg 黄花椒、0.4 kg 八角、10 kg 酱油，大火烧开后熬 30 min，加 2 只老母鸡，继续熬 3 h，加 9 kg 白糖，再熬 1 h，小火熬制至老母鸡熬化，过滤药渣得老汤。

6.3.3 熬制时间 8 h，温度控制需确保汤体保持微沸状态，过滤后老汤需无明显杂质。

6.4 卤制工艺

6.4.1 第一锅鸭脖子卤制

6.4.1.1 老汤大火烧开，加入辣椒 1.25 kg、花椒 0.5 kg、八角 0.2 kg、干姜 0.02 kg、卤料 1.15 kg、白糖 0.6 kg、黑鸭香膏 0.015 kg、盐 0.75 kg、酱油 0.75 kg、黑鸡粉 0.25 kg、味精 0.9 kg、白酒 0.25 kg、花椒粉 0.3 kg、水 5 kg、氨基酸 0.15 kg，烧开后下鸭脖，再烧开后计时，品尝汤味补盐，5 min 后加冰糖 0.04 kg、乙基麦芽酚 0.02 kg、抗坏血酸钠 0.12 kg、味精 0.3 kg，焖 20 min 起锅。

6.4.1.2 卤制时间与焖制时间精准计时，调味料添加顺序应按工艺执行，汤汁咸甜适口（咸味不足补盐）。

6.4.2 第二锅鸭脖子卤制

老汤烧开，加入上一锅剩余料、辣椒面 0.1 kg、卤料 0.1 kg、干姜 0.05 kg、水 5 kg、花椒面 0.05 kg、酱油 0.75 kg、白酒 0.25 kg、味精 0.9 kg、白糖 0.6 kg、氨基肽 0.15 kg、黑鸭香膏 0.15 kg，烧开后下鸭脖，计时后补味，卤 20 min 加白糖 0.5 kg、抗坏血酸钠 0.05 kg、乙基麦芽酚 0.025 kg、味精 0.25 kg，5 min 后继续焖 20 min 起锅。

6.4.3 第三锅卤制（锁骨、鸭爪、鸭翅）

卤完两锅鸭脖后，老汤烧开，加卤完鸭脖的调料（辣椒面 0.1 kg、卤料 0.1 kg、干姜 0.05 kg、水 5 kg、花椒面 0.05 kg、酱油 0.75 kg、白酒 0.25 kg、味精 0.9 kg、白糖 0.6 kg、氨基肽 0.15 kg、黑鸭香膏 0.15 kg），烧开后下锁骨/鸭爪，计时补味，卤 20 min 加白糖 0.5 kg、抗坏血酸钠 0.05 kg、乙基麦芽酚 0.025 kg、味精 0.25 kg，5 min 后继续焖 20 min 起锅（锁骨、鸭爪卤制总时间 30 min）。

6.5 素菜卤制工艺

6.5.1 豆干卤制

老汤加 1/3 水、少量 4 次卤料和 50 g 猪骨高汤，调味精后下豆干，开锅计时 30 min，离火泡 30 min，拌辣油出售。豆干应入味均匀，无硬芯，泡制后口感软嫩。

6.5.2 藕卤制

老汤与清水按 1:1 混合和 50 g 猪骨高汤，清洗莲藕（不切片，去表皮粗糙处），卤豆干的汤烧开后加 4 次卤料，调味后下藕，计时 25 min，离火泡 15 min，冷却切片拌辣油。

6.5.3 海带卤制

老汤加一半水和 50 g 猪骨高汤，调汤味后下海带，开锅 1 min 起锅，拌辣油。

6.6 辣油制作工艺

4 次卤料和 4 桶油，熬 2~3 h 离火，料浸泡在油中备用；油快用完时捞出卤料，加新卤料和对应油量，重复熬制循环使用。

7 质量控制

7.1 原料验收控制

7.1.1 每批原料需索证索票，查验动物检疫合格证明、产品检验报告，冷冻肉类需核对解冻后血水情况，素菜原料需查验农残检测报告。

7.1.2 辅料中的食品添加剂需核对生产许可证、合格证明，确保符合 GB 2760 要求。

7.2 过程控制

7.2.1 解冻与焯水：监控解冻时间、换水次数，焯水后产品需无血水残留，感官检查无异味。

7.2.2 熬汤与卤制：记录熬汤时间、温度，卤制过程中每锅需品尝汤味（咸度、甜度、辣度），按消费者反馈调整糖、味精、辣麻味剂量；卤制时间与焖制时间需精准计时，防止过熟或入味不足。

7.2.3 辣油制作：监控熬制时间，确保卤料充分出香，重复使用时需检查油质，无酸败、焦糊味。

7.3 成品检验

7.3.1 感官指标：卤制品表面色泽均匀（黑鸭色），无粘连、无焦糊，具有该产品应有的香气，无异味；素菜卤制后无软烂、无夹生，辣油拌制后油亮均匀。

7.3.2 理化指标：食盐（以 NaCl 计）应符合产品配方要求。

7.3.3 微生物指标：菌落总数应不高于 10^4 CFU/g，大肠菌群应不高于 30 MPN/100 g，致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）不应检出。

7.3.4 每年至少进行一次全项检验，不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验。

7.3.5 对新投产、停产后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批食品委托有资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验，经检验合格方可生产、销售。

7.4 不合格品处理

对解冻不彻底、微生物超标的产品，需隔离存放，分析原因后返工或销毁，严禁不合格品流入市场。

8 卫生管理

8.1 人员卫生

生产人员需持有效健康证上岗，进入生产操作间前需更衣、洗手消毒（用 75% 酒精或洗手液），不应佩戴首饰、化妆，工作时穿戴清洁的工作服、帽、鞋，操作过程中禁止随地吐痰、吸烟。

8.2 设备与环境卫生

8.2.1 每日清洁：生产结束后，对解冻池、卤锅、工器具用热水冲洗，去除残渣，并用洗洁精消毒；地面用消毒液拖洗，紫外线灯照射消毒 30 min。

8.2.2 每周消毒：对车间墙壁、天花板进行擦拭，设备表面用 75% 酒精消毒，辣油熬制锅需彻底清洗内壁，防止油垢残留。

8.2.3 虫害控制：车间门窗需关闭严密，安装灭蝇灯、防鼠板，定期检查角落，防止虫鼠滋生，禁止使用剧毒农药。

8.3 废弃物管理

生产过程中产生的废料（如焯水残渣、卤制药渣）需及时放入带盖废弃物桶，每日由专人清理至指定垃圾存放点，桶内废弃物不应超过容量的 2/3，清理后对桶体消毒。

9 标签标识

9.1 预包装食品的包装或者容器上应标注食品的名称、配料、食品生产厂家名称、生产地址、生产日期、保质期、净含量规格、登记证编号、保存条件、联系方式等基本信息应符合 GB 7718 的规定，内容真实。

9.2 简易包装（散装）食品应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、食品生产厂家名称、地址和联系方式等信息应符合 GB 28050 的规定。

10 贮存运输

10.1 根据酱卤肉的产品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，应配备保温、冷藏、保鲜等设施，不应将酱卤肉与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害、保持清洁，降低污染的风险。

10.3 酱卤肉贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

11 记录管理

11.1 应做好原辅料进货查验记录，主要记录供方单位名称、地址、原料名称、规格型号、数量、用途、进货时间等。

11.2 应做好酱卤肉生产加工等环节详细记录，记录内容应完整、真实，主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。

11.3 应做好产品销售记录，主要记录所生产产品名称、规格型号、生产时间、生产数量、销售去向、销售数量等。

11.4 采购食品原料、食品添加剂或者食品相关产品时，应当查验供货方许可证、产品合格证明或者其他合格证明，并索要票据或者相关凭证。票据、相关凭证和记录应不少于产品的保质期满后 6 个月。没有明确保质期，保存期限不少于 2 年。

全国团体标准信息平台