

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 401—2025

衢州味道 兔头

Quzhou flavor-Rabbit Head

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、绿城农科检测技术有限公司、杭州富鼎检测有限公司、浙江工商大学、不老神食品有限公司、浙江徐兰记食品科技有限公司。

本文件主要起草人：吴问立、严怡超、陈修寅、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、顾秀英、陈志明、张卫斌、陈权、张增、郑惠文、徐冬华。

衢州味道 兔头

1 范围

本文件规定了衢州味道兔头的原辅料和配方、加工工艺、质量安全要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于加热即食的包装衢州味道兔头制品。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食品安全家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉及副产品
- GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒(绍兴黄酒)
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 35883 冰糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

衢州味道 Quzhou flavor

衢州味道是在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣为名、以融为礼”的地域文化饮食。

3.2

兔头 Rabbit Head

以新鲜或速冻兔头为原料、选择性添加葱、蒜、八角、桂皮、香叶、丁香、草果、白芷、生姜、干辣椒（朝天椒）、花椒（青/红）、小茴香、白蔻、砂仁、甘草、食用盐、味精、绍兴黄酒中一种或多种进行调味，经去皮、整理、泡洗、腌制、焯水、浸泡和包装而成的兔头制品。

注：兔头是“三头一掌”中最具代表性的食物。

4 原辅料和配方

4.1 原辅料

兔头应符合GB/T 17239的规定要求。

4.2 辅料要求

4.2.1 葱、蒜、八角、桂皮、香叶、丁香、草果、白芷、生姜、干辣椒（朝天椒）、花椒（青/红）、小茴香、白蔻、砂仁、甘草，应符合GB/T 15691的规定。

4.2.2 食用油应符合GB 2716的规定。

4.2.3 酱油应符合GB 2717的规定。

4.2.4 味精应符合GB 2720的规定。

4.2.5 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.2.6 加工用水应符合GB 5749的规定。

4.2.7 猪油应符合GB 10146的规定。

4.2.8 黄酒应符合GB/T 17946的规定。

4.2.9 冰糖应符合GB/T 35883规定。

4.3 汤底配方

4.3.1 增香料应包括：八角、桂皮、香叶、丁香。

4.3.2 去腥料应包括：草果、白芷、良姜。

4.3.3 提辣料应包括：干辣椒、花椒、生姜。

4.3.4 辅助香料应包括：小茴香、白蔻、砂仁、甘草。

4.3.5 香料处理：各类香料应提前用温水浸泡20 min，去除浮尘和杂质，装入纱布袋制成“香料包”。

5 加工工艺

5.1 原料处理

5.1.1 原料选用：选用新鲜或速冻兔头，重量控制120 g~180 g之间。

5.1.2 解冻：速冻兔头在0℃~4℃环境下缓慢解冻4 h~6 h。

5.1.3 脱皮：将新鲜兔头或解冻后兔头进行脱皮处理。

5.1.4 浸泡：将脱皮后的兔头用自来水中浸泡2 h~4 h，期间换水3次以上，直至水变清澈。

5.1.5 清洗：将兔头冲洗干净，去除表面的杂质、血水。

5.2 腌制

5.2.1 混合腌制料：将食盐、冰糖、姜片、葱段、干辣椒、花椒、八角按比例混合，倒入适量料酒和白醋，搅拌均匀，可根据不同口味加入适量辣椒、花椒。

5.2.2 腌制：室温腌制 6 h~8 h，冷藏腌制 12 h~16 h，期间应均匀翻动不少于 3 次。

5.3 焯水

水量没过兔头 5 cm，加入适量姜片、葱段、黄酒、白醋，煮沸后保持 3 min~5 min，期间及时撇去浮沫。捞出兔头，用 30℃~40℃ 温热水冲洗表面残留浮沫和杂质。

5.4 卤汤配制

5.4.1 炒香：菜籽油按配方比例放入锅中炒至 80℃~120℃，关闭加热，加入猪油融化，放入姜片、葱段，爆香至焦黄，捞出葱段，保留姜片。

5.4.2 炒香料：按比例倒入八角、桂皮、香叶、丁香、草果、白芷、生姜、小茴香、白蔻、砂仁、甘草，小火翻炒 3 min~5 min，加入干辣椒、花椒翻炒 1 min~2 min。

5.4.3 调卤汤：加入清水、适量酱油、冰糖、盐、料酒、红曲米包，煮沸后保持微沸 30 min。

5.5 卤制

焯水后兔头放入卤汤中，煮沸后保持微沸 2 h~4 h，期间应适时翻动。关闭加热后兔头在卤汤中浸泡 2 h~4 h。

5.6 包装、杀菌

5.6.1 卤制后兔头装入铝箔袋，进行真空包装。

5.6.2 包装后杀菌。高温杀菌 100℃~121℃，保持 2 min~15 min；超高温瞬时杀菌 135℃~145℃，保持 2 s~8 s。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

6 质量安全要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观形态	外形整齐，保持兔头相对完整形态	取以销售包装计的样品 1 件，置于洁净的白瓷盘中，目测外观、色泽、观察组织结构
色 泽	色泽红亮	
气 味	卤香味浓郁，肉香卤香融合，香气醇厚	取以销售包装计的样品 2 件，置于清洁的白瓷盘中分别用嗅觉、目测检验其滋味、气味、杂质和破损等情况
滋 味	辣味鲜明，麻味悠长，辣度适中醇厚，咸甜适中、咸甜交织	
质 感	肉香突出，骨肉分离，肉嫩味美、肉质鲜嫩多汁、口感爽滑	
杂 质	无肉眼可见的杂质	

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 (g/100g)	≤80	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.20	GB 5009.227
注：水分、过氧化值指可食用部分		

6.3 微生物限量

6.3.1 微生物限量应按 GB 2726 的规定执行。

6.3.2 按罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.2 规定的方法进行检测。

6.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应按GB 2726的规定执行。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定方法进行检测。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

用于微生物检测的每批抽样，独立包装不应少于5个，样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品经工厂检验部门逐批检验合格，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求，净含量，过氧化值，菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括项目中的全部要求。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准时，判该批产品为合格品。

7.5.2 微生物指标中有不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，且不得复检。

7.5.3 其他项目中有1项（微生物项除外）不符合时，使用备检样品对不合格项目进行复检，如复检结果仍有1项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装食品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品标识应注明速冻、熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。

8.1.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1 合 GB 4806.7、GB 4806.13 的相应规定。

8.2.2 单件包装应完整,封口严密,无破损。包装箱应牢固,完整,外表清洁。

8.3 运输

8.3.1 运输时应轻装、轻卸、防重压,避免摔扔、撞击和挤压。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。防日晒、防雨淋、不可裸露运输。

8.3.3 产品不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

8.3.4 产品宜冷藏运输。

8.3.5 贮存条件为冷冻保存的产品运输期间应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

8.4 贮存

8.4.1 产品不应与有毒、有害、有污染的物品混贮。

8.4.2 产品应存放在阴凉、干燥、通风良好的仓库中,避免阳光直射和高温环境。

8.4.3 贮存条件为冷冻保存的产品应贮存在 $<-18^{\circ}\text{C}$ 的冷库。

8.4.4 产品应使用垛垫堆码,离地、离墙应大于 10 cm。