

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 404—2025

衢州味道 鸭头鸭掌

Quzhou Flavor – Duck Heads and Duck Feet

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

浙江省农产品质量安全学会 发布

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、衢州市吕百味食品有限公司、浙江徐兰记食品科技有限公司、浙江美香莲食品有限公司。

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

衢州味道 鸭头鸭掌

1 范围

本文件规定了衢州味道鸭头鸭掌的基本要求、生产工艺、质量安全要求、检验规则、包装、标签、贮存、运输。

本文件适用于衢州味道鸭头鸭掌制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 检验食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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

GB 2726界定的以及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

鸭头鸭掌 duck heads and duck feet

以鸭头、鸭掌为原料，经清洗、腌制、卤煮工艺加工制作而成，具有衢州地区独特的“咸鲜、香辣、醇厚”风味的卤制品。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 鸭头应符合 GB 2707 规定，单个重量宜在 90 g~130 g。

4.1.2 鸭掌应符合 GB 2707 规定，单个重量宜在 50 g~90 g。

4.2 辅料要求

4.2.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定。

4.2.2 食用盐应符合 GB 2721 规定。

4.2.3 冰糖应符合 GB/T 35883 规定。

4.2.4 料酒应符合 GB 2758 的规定。

4.2.5 香辛料以干辣椒、八角、桂皮、香叶、小茴香、草果为主，可选山柰、豆蔻、丁香等，应符合 GB/T 15691 规定。

4.2.6 加工用水应符合 GB 5749 规定。

4.3 生产环境

生产场所、过程应符合 GB 19303、GB 31654 的规定。

5 生产工艺

5.1 预处理工艺

5.1.1 解冻：在 0℃~4℃ 的流水，或空气温度 21℃ 以下，时间控制在 12 h 以内。

5.1.2 清洗与修整：通过至少 3 道水洗、喷淋，去除血水、杂质和残留的内膜。逐个修整。鸭头拔除残留的喉管、细毛，挤净鼻腔、口腔内的异物；鸭掌去趾甲、除老皮。修整后用清水冲洗干净。

5.1.3 腌制：用少量盐、料酒、姜、葱等基础调料均匀揉搓。在 10℃ 以下，2 h~3 h 静置，期间每隔 1 h 翻匀 1 次。

5.1.4 焯水：冷水下锅，水量应没过食材，加适量葱姜、料酒，煮沸 3 min~5 min 后捞出，期间撇去浮沫。捞出后，用清水冲洗干净。

5.2 卤制工艺

5.2.1 老卤：卤汤撇去浮油、过滤残渣，重新煮沸杀菌后保存。

5.2.2 香料包：以干辣椒、八角、桂皮、香叶、小茴香、草果为主，可选山柰、豆蔻、丁香等香料。配比称重后，装入纱布袋中。

5.2.3 调卤汤：在夹层卤锅中加入适量高汤和老卤。放入香料包、一定量的干辣椒和花椒（根据辣度等级调整）。加入盐、糖、酱油（或老抽上色）、味精、鸡精等调味料，熬煮 30 min~60 min，制成卤汤。

5.2.4 卤制：将预处理好的鸭头或鸭掌浸没在沸腾的卤汤中，先用大火 10 min~15 min 烧开，再转为 95℃ 左右的微沸状态焖煮（鸭头卤制 60 min~90 min，鸭掌 40 min~50 min）。

5.2.5 关火浸泡：关火后，继续浸泡 2 h 以上。

5.3 出锅

5.3.1 捞取与沥汤：浸泡后，捞出，沥干多余的卤汁。

5.3.2 刷油（可选）：表面刷上一层香油或辣油。

5.4 包装与杀菌

5.4.1 冷却：用真空预冷机或冷冻间，迅速降温，中心温度至 0℃~4℃。

5.4.2 真空包装：按单个或定量装入真空包装，真空密封。

5.4.3 杀菌：在 118℃±2℃、1.8 MPa±0.2 MPa 下进行灭菌 8 min±1 min。

5.4.4 外包装与入库：冷却至常温后，擦或烘干袋体，贴标（生产日期、批次等信息），装入外包装箱，检验合格后入库待售。

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，无异物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	酱红色/红褐色、油润有光泽	
口感风味	咸淡适中，香麻、醇辣的复合型风味	
组织形态	外观完整，内里却酥软，入口即化，糯中带韧	
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	要 求	检验方法
蛋白质/(g/100 g) \geq	10	GB 5009.5
水分/(g/100 g) \leq	80	GB 5009.3
污染物限量	应符合 GB 2762和GB 31650的规定	

6.3 微生物指标

应符合GB 2726的规定。

6.4 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 出厂检验

7.1.1 检验项目

每批出厂检验项目为感官要求、微生物指标、净含量。

7.1.2 组批和抽样

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。每批抽样数独立包装不应少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

7.1.3 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格；检验结果不符合本文件要求时，若微生物指标不符合要求，则判该批产品为不合格品，其他项目不符合时，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。

7.2 型式检验

7.2.1 检验时效

产品正常生产时每6个月进行一次型式检验。

7.2.2 检验项目

包括本文件第6章中的全部项目。

8 包装、标签、贮存、运输

8.1 包装、标签

8.1.1 包装材料应符合 GB 4806.1 的要求，真空包装产品宜采用食品包装用复合材料的包装袋，应符合 GB 4806.13 的规定。

8.1.2 标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 贮存

8.2.1 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。

8.2.2 冷藏：在 0℃~4℃ 下贮存并做好记录。

8.3 运输

8.3.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。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。不应与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。

8.3.2 冷藏：在 0℃~4℃ 条件下冷藏运输。
