

ICS 67.120.20

Y 14



# ZZB

## 浙江 制造 团体 标准

T/ZZB 1097—2019

### 杭州酱鸭

Hangzhou sauced duck

ZHEJIANG MADE

2019 - 05 - 08 发布

2019 - 05 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会

发布



## 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 基本要求 .....	2
5 技术要求 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标签、标志、包装、运输和储存 .....	4
8 质量承诺 .....	5

ZHEJIANG MADE

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江省产品质量安全检测研究院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：杭州大康腌腊食品有限公司。

本标准参与起草单位：杭州小来大农业开发集团有限公司、浙江省肉制品协会、杭州万隆肉类制品有限公司、杭州和宇食品有限公司、金字火腿股份有限公司、浙江华统肉制品股份有限公司、浙江大江南食品有限公司、浙江田歌实业股份有限公司、杭州楼外楼食品有限公司、杭州余杭区肉制品质量安全协会（排名不分先后）。

本标准主要起草人：陈小珍、严红兵、刘学俊、汪燕娥、孙永生、孙琦、王帆成、王君琴、刘和平、马晓钟、朱俭军、龚华丽、程雅锦、郑志平、赵晓宁、姚坤寿。

本标准由浙江省产品质量安全检测研究院负责解释。

ZHEJIANG MADE

# 杭州酱鸭

## 1 范围

本标准规定了杭州酱鸭的术语和定义、基本要求、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存及质量承诺。

本标准适用于杭州酱鸭的生产、销售和检验。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

### 3.1

杭州酱鸭 hangzhou sauced duck

以绍兴麻鸭为原料，配以酿造酱油和白砂糖等辅料，经修整、清洗、酱渍、烘干、自然风干等工艺生产加工而成的酱鸭。

## 4 基本要求

### 4.1 研发设计

- 4.1.1 应具有根据消费者的需求设计研发出色香味形俱佳的高品质杭州酱鸭的能力。
- 4.1.2 应具有自主、原创的产品设计研发团队和设计研发机构，应具备副省级及以上部门认定的农业企业科技研发中心资质。

### 4.2 原辅材料

- 4.2.1 应选用基地饲养 12 月至 24 个月龄的无病疫、无伤害、健康的、宰杀净膛后每只重量在 1 kg~1.7 kg 之间的绍兴麻鸭为原料。绍兴麻鸭应符合 GB 2707 的要求，其中兽药残留应符合表 1 的规定及农业部相关公告的规定。
- 4.2.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 一级品的要求，白砂糖应符合 GB/T 317 一级品的要求。
- 4.2.3 其他原料均应符合国家相关标准与规范的要求。

表1 绍兴麻鸭的兽药残留限量

指 标		限 量	检测方法
硝基呋喃代谢物 (AOZ、AMOZ、AHD、SEM)		不得检出	GB/T 21311
土霉素/金霉素/四环素 (单个)		≤ 100 μg/kg	GB/T 21317
磺胺类		≤ 100 μg/kg	GB/T 21316
氯霉素		不得检出	GB/T 22338
氟喹诺酮类	洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星	不得检出	GB/T 21312
	恩诺沙星+环丙沙星	≤ 100 μg/kg	
	沙拉沙星	≤ 10 μg/kg	
	达氟沙星	≤ 200 μg/kg	

### 4.3 工艺与设备

- 4.3.1 在修整清洗工艺，应使用清洗自动流水线。
- 4.3.2 滚揉腌制工艺应使用不锈钢真空滚揉等设备，温度应控制在 <15℃。
- 4.3.3 烘制工艺应使用安全热源和全不锈钢烘房，温度应在 <65℃。先在烘房内烘制 25 h~30 h，后在自然环境下（或阳光房）晾晒 2 d~5 d，以形成传统酱鸭所固有的酱香和醇香。
- 4.3.4 生产设备、工具及生产中周转用的工器具应无毒无害、符合国家标准。

### 4.4 检测能力

应设有专门独立的实验室，应具备感官、净含量、过氧化值、水分、氯化物等项目的检测能力。

### 4.5 过程控制

- 4.5.1 生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.5.2 企业应获得 ISO 9001 等质量管理体系认证或食品安全管理体系认证，具备产品质量和食品安全的保障能力。

4.5.3 企业应建立食品安全追溯体系。应对原辅料来源、加工过程和产品去向、数量、质量等信息准确记录，确保记录真实、可靠、所有环节可有效追溯。

## 5 技术要求

### 5.1 感官

感官应符合表2的规定。

表2 杭州酱鸭感官要求

项 目	要 求	试验方法
外 观	平放呈小提琴形，体表光洁无小毛，表皮完整无破损，胴体颜色呈枣红色或酱红色，无霉点。	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。
状 态	肌肉切面紧密，肉质滑嫩，呈暗红色或淡红色，有光泽。	
气 味	酱香味浓、熟制后滋味鲜美、无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

### 5.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 杭州酱鸭理化指标

指 标	要 求	检测方法
水分/(g/100 g)	≤ 40.0	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计)/(g/100 g)	≤ 4.5	GB 5009.44
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 1.5	GB 5009.227

### 5.3 食品安全要求

食品安全指标应符合GB 2730的规定。

### 5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则规定的方法测定。

## 6 检验规则

## 6.1 抽样

按照GB/T 9695.19规定,采取同批同质随机抽样的方式进行,每批抽取2~4件,抽样数量不少于2kg,每批次抽样样品数量为4个包装,分成2份,1份检验,1份留样。

## 6.2 组批

同一班次生产的包装完好的产品为同一组批产品。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 产品应经检验部门逐批检验合格,附产品合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括标签、感官、净含量、过氧化值、水分、氯化物。

## 6.4 型式检验

6.4.1 产品正常生产时每半年至少进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 正式生产时,如原料、设备有较大改变可能影响到产品的质量;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为第5章中的全部项目。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准要求规定时判定该批次为合格。

6.5.2 有一项或一项以上指标不符合本标准要求时,可在同批产品中加倍抽样进行复检,复检合格,判定该批次为合格,复检结果仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求,则判定该批次为不合格。

## 7 标签、标志、包装、运输和储存

### 7.1 标签、标志

应在产品标签上标示食用方法。产品标签应符合GB 7718、GB 28050及国家有关法律法规的规定和要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

包装为食品级塑料袋真空包装。内包装材料应符合相应食品安全国家标准的要求。外包装应采用安全、无毒、洁净的纸箱包装。

### 7.3 贮存

产品应储存在清洁、阴凉、干燥、通风和避免阳光直射的场所。不应露天堆放,不得与有毒有害、有异味、易污染物品同库混合存放。

### 7.4 运输

在运输中应注意安全,防止日晒、雨淋,不得与有毒、易污染以及挥发性物品混装。应有专车运输,保持车辆清洁、卫生。

## 8 质量承诺

8.1 在符合本标准规定运输、储存条件下，自生产之日起真空包装产品未经开封保质期不得少于 90 d。

8.2 客户提出的合理诉求及疑问，利用电话、微信、互联网平台等途径及时给予技术咨询和技术支持。对于产品质量有异议的，生产商应在 24 小时内作出响应，并及时为客户提供服务和解决方案。非消费者原因造成的产品质量问题，给予免费更换或退货。

---

ZHEJIANG MADE