

T/LHXY

莲花血鸭协会团体标准

T/LHXY 001—2022

方便菜肴 莲花血鸭

Convenient cuisine lianhua blood duck

2023 - 02 - 07 发布

2023 - 03 - 01 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	2
4 分类	2
5 配料要求	2
6 技术要求	3
7 生产加工	4
8 检验规则	4
9 标签与标志、包装、运输、贮存	5

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。

本文件由莲花血鸭协会提出并归口。

本文件起草单位：莲花农旅投资发展有限公司、莲花血鸭协会、江西莲花食品股份有限公司、江西莲花血鸭农业发展有限公司、江西莲狮鸭餐饮管理有限公司、萍乡市莲花一把勺食品有限公司、莲花县市场监督管理局、莲花县农业农村局、江西华中标准化事务所。

本文件主要起草人：刘晶炜、赖海群、李国华、刘双熊、贺星、颜彭保、陈新平、金建琴、郑彦燕。

方便菜肴 莲花血鸭

1 范围

本文件规定了方便菜肴莲花血鸭的分类、配料要求、技术要求、生产加工、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于符合本文件3.1要求的莲花血鸭。

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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 13662 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/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GH/T 1194 大蒜
 QB/T 5471 方便菜肴
 SB/T 11192 辣椒油
 LS/T 3256 大蒜油
 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2005年第75号 定量包装计量监督管理办法

3 术语和定义

QB/T 5471界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便菜肴 convenient cuisine

以一种或多种食用农产品及其制品(包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品等)为原料,配以或不配以调味料等辅料,经相关工艺加工(预处理、加工烹制或不烹制)而成,并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售,即食或非即食的预包装菜肴。

3.2

方便菜肴 莲花血鸭 convenient cuisine lianhua blood duck

以鲜(冻)鸭肉为主料,鲜鸭血酒、鲜辣椒/干辣椒、黄酒、食用植物油为辅料,大蒜、生姜、食用盐、酱油、味精为调味料,经切碎块、高温翻炒、焖煮、添加鲜鸭血酒、翻炒、冷却、装袋、密封、高温灭菌/冷冻制作而成的非即食预包装菜肴。

4 分类

根据加工工艺和贮存方式不同分为常温、冷藏、冷冻三类。

5 配料要求

5.1 鲜(冻)鸭肉

应选用来自非疫区、经动物卫生检疫机构检疫合格,并符合GB 2707的要求。兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。

5.2 鲜鸭血酒

应选用来自非疫区、经动物卫生检疫机构检疫合格的活鸭经屠宰后采集的新鲜鸭血,鸭血应无肉眼可见外来杂质,无污染。鲜鸭血与黄酒(米酒)按照3:1的比例混合制成鲜鸭血酒。鲜鸭血和鲜鸭血酒应在冷藏(4℃)条件中贮存。

5.3 鲜辣椒、干辣椒、辣椒油

鲜辣椒应新鲜、无腐烂,其污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定,宜选用成熟后呈深红色牛角椒、羊角椒、小米辣椒;干辣椒应符合GB/T 30382的要求;辣椒油应符合SB/T 11192的要求。

5.4 黄酒(米酒)

黄酒应符合GB/T 13662的要求,宜选用传统酿造工艺制成的米酒。

5.5 食用植物油

应符合GB 2716的规定,宜选用山茶油,山茶油应符合 的要求。

5.6 大蒜、大蒜油

大蒜应符合GH/T 1194的要求；大蒜油应符合LS/T 3256的要求。

5.7 生姜

应符合GB/T 30383的要求。

5.8 食用盐

应符合GB 2721的要求。

5.9 酱油

应符合GB 2717、GB/T 18186的要求。

5.10 味精

应符合GB/T 8967的要求。

5.11 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的要求。

5.12 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的要求。

5.13 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的要求。

5.14 加工用水

应符合GB 5749的要求。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	鸭肉呈小块状，大小基本均匀一致、鸭血成糊状	取适量本品，倒入洁净、干燥的白色瓷盘中，目测组织形态、色泽、杂质，口尝滋味，鼻嗅气味
色泽	鸭肉呈酱褐色，油亮有光泽，鸭血呈红褐色	
滋味及气味	鲜香辣味，咸淡适中，有鸭肉独有的香气，无异味	
质地	鸭肉脆嫩	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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)	≤70	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g)	≥15.0	GB 5009.5

氯化钠（以 NaCl 计，g/100g）	≤6.0	GB 5009.44
过氧化值（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计，g/100g）	≤1.6	GB 5009.229

6.3 污染物限量

应符合表3的要求，其余指标应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（mg/kg）	≤0.4	GB 5009.12
镉（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
总汞（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.17
亚硝酸盐（mg/kg）	≤20	GB 5009.33

6.4 微生物限量

应符合QB/T 5471中6.4.1的规定。

6.5 食品添加剂

使用范围和使用剂量应符合GB 2760的规定。

6.6 净含量

应符合《定量包装计量监督管理办法》的要求，检验方法按照JJF 1070规定执行。

7 生产加工

7.1 活禽屠宰应符合GB 12694的要求，生产加工应符合GB 14881、GB 19303的规定，脱毛剂的使用应符合GB/T 41550的要求。

7.2 常温产品生产工艺：切小块-高温翻炒-焖煮-添加鲜鸭血酒-配料-翻炒-冷却-装袋-密封-高温灭菌（122℃左右）。

7.3 冷藏产品加工工艺：切小块-高温翻炒-焖煮-添加鲜鸭血酒-配料-翻炒-冷却锁鲜（38℃）-装袋-密封。

7.4 冷冻产品加工工艺：切小块-高温翻炒-焖煮-添加鲜鸭血酒-配料-翻炒-冷却-装袋-密封-冷冻（-18℃）。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一规格的产品为同一批次。

8.2 抽样方法

抽样方法按GB/T 9695.19的规定执行。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

每批产品须经检验，检验合格并附合格标志方可出厂。出厂检验项目为感官、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件第6章全部项目。型式检验每年至少一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品主要原料、辅料或工艺、配方有变化时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次存在较大差异时；
- 国家市场监管检验部门提出要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本文件，判定该批产品合格。其他项目中有一项或二项指标（微生物项目除外）不符合本文件时，应在同一批产品中重新加倍抽样复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

8.4.2 微生物含量有一项不符合本标准要求，则判定为不合格，不得复验。

9 标签与标志、包装、运输、贮存

9.1 标签与标志

预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，并标注食用方式，主要原料的百分含量。外包装储运图示标准应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

单件包装应完整、封口严密、无破损，包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683等相应的标准规定。

9.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，干燥，应有防雨、防晒措施。不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混运。装运常温和冷藏产品温度控制在0℃~10℃，装运冷冻产品的温度应≤-12℃。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混贮。常温产品应在阴凉、避光条件下贮存；冷藏产品应在4℃条件下贮存；冷冻产品应在≤-18℃条件下贮存。

9.4.2 常温产品常温条件下保质期不少于9个月；冷藏产品在冷藏（4℃）贮存条件下保质期不低于5天，冷冻产品在冷冻（-18℃）贮存条件下，产品保质期不少于12个月。
