

团 体 标 准

T/QZSJX 001-2019

衢州酱鸭

Quzhou sauced duck

2019-03-05发布

2019-04-01实施

衢 州 市 食 品 加 工 学 会 发 布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准由衢州市食品加工学会提出并归口。

本标准起草单位：浙江科技学院、浙江省标准化研究院、中国标准化研究院、衢州一粒志食品有限公司。

本标准主要起草人：刘铁兵、毛献龙、饶琳、王立宏、李康、凌程江、席兴军、初乔、姚晗珺、应珊婷、班兆军、朱银邦。

衢州酱鸭

1 范围

本标准规定了衢州酱鸭产品的要求、试验方法、检验规则、包装、标签、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)鸭为原料,添加白砂糖、酱油、黄酒、食用盐、香辛料等辅料,经清洗、浸泡、酱渍、熟制、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工成的衢州酱鸭。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-二亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 国家食品安全标准 预包装食品标签通则
- GB/T 13662 黄酒
- 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 16869 鲜、冻禽产品
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令第75号

《散装食品卫生管理规范》 卫生部卫法监发[2003]180号

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）鸭应符合GB 2707、GB 16869的规定。

3.1.2 食用盐应符合GB/T 5461的规定。

3.1.3 酱油应符合GB 2717的规定。

3.1.4 黄酒应符合GB 2758、GB/T 13662的规定。

3.1.5 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

3.1.6 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

3.1.7 水应符合GB 5749的规定。

3.1.8 其他辅料应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	应有产品的正常色泽
香 气	酱卤香味浓郁、应有产品的独特气味
滋 味	鲜辣适口、无异味、无酸败味
组织形态	形态完整、饱满、组织紧密、肉纤维清晰、无异物
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 65.0
蛋白质, g/100g	≥ 15.0
氯化物, g/100g	≤ 3.5
酸价, g/kg	≤ 3.5
过氧化值, g/kg	≤ 1.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.5
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.1
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5
铬（以Cr计）, mg/kg	≤ 1.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0

亚硝酸盐, mg/kg	≤	30
其他污染物限量		应符合GB 2762 规定

3.4 微生物指标

3.4.1 微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合GB 29921 规定			
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.4.1 罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求。建议改为商业无菌产品应符合商业无菌的要求。(意在突出商业无菌,但和罐头有区别)

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温水漱口,品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质

按GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 氯化物

按GB 5009.44 规定的方法测定。

4.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

4.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

4.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

4.2.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

4.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

4.2.10 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

4.2.11 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

4.2.12 其他污染物限量

按GB 2762 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.3 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

4.3.4 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

4.4 食品添加剂

按GB 2760规定的方法测定。

4.5 净含量.

按JJF 1070的规定检验。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、蛋白质、氯化物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、或商业无菌、净含量、标签。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中3.2~3.6的项目。

6.3 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取样品，按最小独立包装数不少于12包，样品分成2份，1份检验，1份留样。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求的產品，判为合格品

6.5.2 如检验结果（除微生物指标外）有不符合本标准要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本标准要求判该批产品为不合格产品。

6.5.3 微生物指标检验不符合本标准要求，不得复检，判该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签和标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第102号及第123号《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。商业无菌产品标明“商业无菌产品”。

7.2 包装

产品的盛装物和包装材料应符合GB 4806.1食品接触材料及制品通用安全要求及相关规定。包装应坚固结实，封口严密、无破损。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输应在常温或冷藏条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压，并有防尘措施。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

7.4 贮存

7.4.1 罐头工艺生产的产品应在阴凉、干燥、通风处贮存；非罐头工艺生产的产品应在0~4℃冷藏库内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

7.4.2 散装酱卤鸭制品的销售环境应符合《散装食品卫生管理规范》的规定。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，从生产之日起，商业无菌产品保质期12个月，非商业无菌产品产品保质期7天。
