

推荐性团体标准

衢州酱鸭

编制说明

浙江省高效生态现代农业产业链标准化试点项目

2019 年 11 月 9 日

一、项目背景

我国是世界上食品消费第一大国，酱鸭的生产和消费具有悠久历史。鸭肉营养丰富，高蛋白、低脂肪、富含不饱和脂肪酸和 B 族维生素，适合当代提高生活、健康饮食的理念。

酱鸭产品的生产和消费在我国大江南北具有悠久的历史，形成了多种多样的生产方式，经过盐渍、腌腊、烘烤、酱卤制等；不同方式生产出的鸭产品特色明显、风格各异。目前市场上供应的熟鸭产品以酱或卤鸭为主，不断的满足着人们消费升级的物质需求。但传统的生产也存在，时间过长：腌制 24-30 小时，加上环境的限制，容易滋生微生物，影响鸭产品的质量安全，鸭产品货架期短，现有的酱、卤鸭生产多根据经验而来，有的作坊香料添加少，难以去腥，有的作坊加量多，料味过重，标准不一，或无标可依，使得酱鸭及其副产品风味无法凸显。盐分靠口感，每个人判断的差异较大，导致产品感官波动大；另一是产品同质化严重，基本为类同的是传统产品。我国酱、卤鸭产品的生产大多厂房小、作坊式生产，生产技术和装备落后，生产场所卫生条件难以符合消费升级的要求，质量安全难以保证，且酱卤鸭产品贮藏难，保质期短，质量不稳定，很难实现规模化、标准化生产率低，制约了我国酱、卤鸭产业的发展。衢州酱鸭的生产有着悠久的历史，目前有生产企业 50 余家，真正常年生产的只有 10 余家，占到衢州总产量的 70%，产品质量参差不齐，执行标准不一，现有的标准针对性不强，还没有一个规范衢州酱鸭生产的技术标准，严重的制约着衢州酱鸭的生产，效益的增加和市场的扩大。衢州急需有酱鸭生产的标准技术规范。

通过酱、卤鸭生产的工艺和质量的标准化的，技术不断的创新，研发新的酱、卤鸭产品生产技术，提高酱、卤鸭产品生产的技术水平，促进酱、卤鸭行业又好又快的发展，为我国酱、卤鸭产业的标注化、规范化做积极的示范。为优化传统技术工艺，参数工艺数据化，提高生产车间的卫生质量，促进酱、卤鸭生产过程中标准化管理，使酱、卤鸭产品生产规划、规范化，保障产品质量，实现保鲜，延长产品的货架期，使传统的酱、卤鸭产品生产能够适应规模化、标准化的生产要求，不断提高酱、卤鸭产品的社会和自然属性，提高消费者对改革开放的获得感，不断地满足人民的精神和物质需求。

如何实现传统食品的可持续发展、保障市场的供给、拉动内需，对传统产业的转型和升级提出了紧迫的现实要求。该标准的制定为食品产业的发展、消费升级、规范衢州酱鸭的生产、做强做大衢州酱鸭品牌、保障消费健康、增强人民对改革开放的获得感都具有重要的意义。

二、项目来源

根据 2019 年《衢州市衢江区高效生态现代农业标准化试点项目》工作计划安排，《衢州酱鸭》团体标准制订项目列入 2019 年衢州市食品加工学会团体标准制定计划，由衢州市食品加工学会提出并归口，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等单位负责起草。

三、标准制定工作概况

1、标准制定相关单位及人员

- 1.1、本标准牵头组织制订单位：浙江科技学院。
- 1.2、本标准主要起草单位：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。
- 1.3、本标准参与起草单位：衢州市食品加工学会。
- 1.4、本标准主要起草人：刘铁兵、毛献龙、邹剑铭、王立宏、李康、席兴军、初乔、姚晗珺、应珊婷、班兆军、朱银邦。

2、主要工作过程

- 2.1、前期准备工作。

2.1.1 成立标准项目工作组

为实施浙江省高效生态现代农业产业链标准化试点项目，推进《衢州酱鸭》团体标准研制工作，确保高标准、高要求、高质量地完成标准起草工作任务，根据 2018 年 10 月 13 日衢江质强区发[2018]1 号，关于印发《浙江省标准化战略重大试点项目高效生态现代农业产业链标准化试点实施方案》的通知，本项工作正式启动，2018 年 11 月项目各方研究了项目经费的使用计划，2019 年 3 月各项目单位提出了标准研制的计划进度表，2019 年 7 月 17 日，衢州市食品加工学会组

织有衢江区市场监督管理局邹剑铭、罗媛、衢州市标准化研究院王丽英、衢州市食品加工学会占立明、陈子平、舒建生等领导、专家及相关部门参加的，在衢州市衢江区市场监督管理局4楼会议室召开了《衢州酱鸭》团体标准立项评估论证会。

标准起草单位衢州一粒志食品有限公司、浙江科技学院介绍了标准制定立项的必要性以及目的意义，适用范围和主要技术内容、与有关法律、法规和国家、行业、地方标准的关系，说明了标准研制的进展、计划及保障措施，以及标准制定预期的经济效益和社会效益，回答了与会人员的质询。

经与会领导、专家对《衢州酱鸭》团体标准立项讨论、质询，一致认为：制定《衢州酱鸭》团体标准，有助于合理利用资源，有助于体现高效生态现代农业标准化项目的实施，为传统产业转型升级增添动力，提高衢州酱鸭产品的质量有积极作用。建议衢州市食品加工学会予以立项。通过全国团体标准信息平台的公示备案后正式立项。

2.1.2 标准制定工作计划：

表 1 标准制定工作计划

序号	时 间	工作内容
1	2019、1、30~2、30	标准资料分析、样品采集
2	2019、3、1~6、30	样品数据分析、标准的起草、编制说明撰写
3	2019、7、1~9、30	数据、编制说明的完善
4	2019、10、7~12、30	完成初稿、验收准备
5	2020、1、3~2、5	验收、整改、完善、报批

2.2、标准研制

2.2.1 收集了包括 GB/T 23586《酱卤肉制品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、NY/T 628《板鸭》、NY 627《北京鸭》、DB52/494《酱卤肉制品》、DBS 32/002《食品安全地方标准 盐水鸭》等 30 余个相关的国家、行业及地方标准和公开的技术文献与资料信息，进行研究分析。

2.2 采集衢州地区的酱卤鸭及同类产品 and 副产品，进行理化指标、微生物指标等

方面的检测比对分析研究，为质量检验参数的设置和技术指标的设定提供依据。

2.3 依据 GB12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB16869《鲜、冻禽产品》与河南华英农业发展股份有限公司、萧县强英食品有限公司等供应商进行采购原料鸭的技术规范与质量要求进行交流，与杭州等地消费市场的客户进行酱卤鸭质量要求的交流探讨。

2.4 依据 GB8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、GB9683《复合食品包装袋卫生标准》、GB2718《食品安全国家标准 酿造酱》、GB2720《食品安全国家标准 味精》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB13104《食品安全国家标准 食糖》、GB14963《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB/T13662《黄酒》、GB5749《生活饮用水卫生标准》等要求与企业的生产、供应部门进行了交流讨论。

2.5 在标准的起草过程中对标了国际、国内先进企业标准，通过对技术、规模、行业影响力等因素综合考量，韩国屋里鸭、周黑鸭的产品技术要求以及高端客户网易严选的合同要求，在风味原料的采购上依据 GB/T30382《辣椒(整的或粉状)》的要求并采用 GB/T21265《辣椒辣度的感官评价方法》进行评价。

2.6 产品基本要求的研究分析

原材料的选购必须符合国家、行业、地方及本团体的标准要求，从客户体验角度出发，选用原料的感官、理化、微生物指标满足客户的要求；不得使用着色剂、护色剂，不符合要求的拒绝收购。建立符合本团体要求的产品质量检验检疫设备和设施及人才队伍，关键点控制、环节检查，不合格的产品不准出厂，让消费者买的放心、吃得安心。设置专人专线，处理客户疑问、投诉等事项，并作 7 天内无理由退货的郑重承诺。

四、标准编制原则、主要内容及确定依据

1、编制原则

1.1 本标准本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，充分考虑了衢州地区团体标准制订的要求、编制理念和定位要求，遵循标准“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则进行编制。

1.2 本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则进行编写。

1.3 本标准确定主要技术指标时，综合考虑了衢州地区生产企业的实际状况、用户的利益和行业发展的需求，寻求最大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和经济上的合理性及客户的需求愿望。

1.4 标准的结构、格式等遵循 GB/T 1.1 给出的规则起草，本标准的制定为推荐性标准；

1.5 在标准的制定过程中参考了衢州地区卤制品行业内的有关技术资料及实践经验，收集了包括 GB/T 23586《酱卤肉制品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、NY/T 628《板鸭》、NY 627《北京鸭》、DB52/494《酱卤肉制品》、DBS 32/002《食品安全地方标准 盐水鸭》等 30 余个相关的标准和公开的资料与信息的相关指标。

2、主要内容及确定依据

2.1 范围说明

本标准适用于衢州地区以鲜(冻)鸭为主要原料，经净膛清洗后和可食副产品，适量添加食用盐、葱、姜、辣椒、植物香辛料等辅料，放在加有食盐、酱油(或不加)、辣椒、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤鸭系列肉制品。明确了有关定义、技术要求、抽样、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于衢州酱鸭产品及其辅料的收购、贮存、运输、加工、检验、销售。

2.2 主要内容的确定

2.2.1 感官

衢州酱鸭的感官要求见表 2

表 2 衢州酱鸭感官要求建议值

项目	要 求
色泽	为酱色或褐色、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
风格	风味浓郁，辣味适宜，具有衢州酱卤鸭的特有风格
组织形态	形态完整、饱满、组织紧密、肉纤维清晰、无异物

杂质	无肉眼可见外来杂质
----	-----------

2.2.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 衢州酱鸭理化指标建议值

项目	指标
水分/(%) ≤	65.0
蛋白质/(%) ≥	15.0
脂肪/(%) ≤	30.0
食盐/(%) ≤	3.5
总糖/(%) ≤	3.5
酸价/(g/kg) ≤	3.5
过氧化值/(g/kg) ≤	1.0
亚硝酸盐/(mg/kg) ≤	1.0
食品添加剂	应符合 GB 2760 规定

2.2.3 理化指标建议数据分析

衢州酱鸭及其副产品样品水分含量参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据和衢州的消费习惯数据分析，水分的标准建议值为小于等于 65.0%。

表 4 衢州酱鸭水分标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值二倍正标准偏差	标准建议值
数据%	61.7	43.0	52.35	6.34	58.69	65.03	≤65.0
符合率%			53.33		80	100	100

衢州酱鸭及其副产品样品蛋白质含量参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，蛋白质的标准建议值为大于等于 15.0%。

表 5 衢州酱鸭蛋白质标准建议值分析

阈值	最大	最小	平均值	标准	均值一倍负	均值二倍负	标准建议值
----	----	----	-----	----	-------	-------	-------

名称	值	值		偏差	标准偏差	标准偏差	
数据%	25.9	13.6	20.52	3.78	16.74	12.96	≥15.0
符合率%			60		86.67	100	93.33

衢州酱鸭及其副产品样品脂肪含量参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，脂肪的标准建议值为小于等于30.0%。

表 6 衢州酱鸭脂肪标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值一倍负标准偏差	标准建议值
数据%	33.1	17.4	23.67	6.31	29.98	17.36	≤30.0
符合率%			60		80.0	20.0	80.0

衢州酱鸭及其副产品样品食盐含量参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，食盐的标准建议值为小于等于3.5%。

表 7 衢州酱鸭食盐标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值二倍正标准偏差	标准建议值
数据%	3.5	1.33	2.30	0.80	3.1	3.9	≤3.5
符合率%			66.67		73.33	100.0	100.0

衢州酱鸭及其副产品样品总糖含量参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，总糖的标准建议值为小于等于3.5%。

表 8 衢州酱鸭总糖标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值二倍正标准偏差	标准建议值
数据%	2.8	0.9	1.7	0.84	2.54	3.38	≤3.5
符合率%			60.0		80.0	100.0	100.0

衢州酱鸭及其副产品样品酸价参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，酸价的标准建议值为小于等于 3.5 g/kg。

表 9 衢州酱鸭酸价标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值二倍正标准偏差	标准建议值
------	-----	-----	-----	------	-----------	-----------	-------

数据%	3.1	1.9	2.3	0.48	2.78	3.26	≤3.5
符合率%			60.0		80.0	100.0	100.0

衢州酱鸭及其副产品样品过氧化值参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，过氧化值的标准建议值为小于等于 1.0 g/kg。

表 10 衢州酱鸭过氧化值标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值二倍正标准偏差	标准建议值
数据%	0.82	0.01	0.35	0.26	0.61	0.87	≤1.0
符合率%			62.5		75.0	100.0	100.0

衢州酱鸭及其副产品样品亚硝酸盐参数检测及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，亚硝酸盐的标准建议值为小于等于 1.0 mg/kg。

表 11 衢州酱鸭烟亚硝酸盐标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值二倍正标准偏差	标准建议值
数据%	10.0	0.0	2.1	2.94	5.04	7.98	≤1.0
符合率%			75.0		87.5	93.75	100.0

表 12 衢州酱鸭及其副产品样品及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据表

参数 编号	水分 /(%)	蛋白 质/(%)	脂肪 /(%)	食盐 /(%)	总糖 /(%)	酸价 /(g/kg)	过氧化值 /(g/kg)	亚硝酸盐 /(mg/kg)
1	45.2	19.1	33.1	1.33	2.8	3.1	0.18	≤0.1
2	61.7	17.1	17.4	1.46	1.2	2.0	0.27	≤0.1
3	50.7	24.8	20.5	1.68	1.2	2.1	0.24	≤0.1
4	50.9	22.8	20.3	2.28	2.4	1.9	0.75	≤0.1
5	43.0	25.9	26.8	1.41	0.9	2.4	0.46	≤0.1
6	46.8	17.6		3.3			0.82	4.5
7	48.5	13.6		3.5			0.35	4.4
8	43.3	17.4		3.5			0.043	6.7
9	48.3	14.6		3.3			0.37	10
10	57	24.2		2.6			0.65	2
11	59	22.2		1.5			0.010	2

12	59	21.4		2			0.18	2
13	56	22.6		2.5			0.69	2
14							0.031	未检出
15	58.8	20.6		1.74			0.28	未检出
16	57.1	23.9		2.38			0.26	未检出
DB52/494	≤60	≥15.0		≥3.0	≤5.0			20.0
DBS32/002	≤70	≥20	≥15	≥4.5				
GB/T 23586	≤70	≥15.0		≥4				
NY/T 628	≤45	≥8				≤3.0	≤0.25	≤30
DOI:10.13590	≤48					≤1.6	≤0.18	

2.2.4 卫生指标

应符合 GB 2726 规定的要求。经过实际样品的检验和文献数据的比对，均符合强制性标准规定的要求。

2.2.5 微生物指标

应符合 GB 2726 的规定，罐头工艺生产的酱卤鸭及制品应符合罐头食品商业无菌的要求。

2.2.6 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。

2.2.7 试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存

按照或参考国家相关标准的规定执行。

五、采用国际标准

我国是世界上食品消费第一大国，酱卤鸭的生产和消费具有悠久历史。鸭肉营养丰富，高蛋白，低脂肪，富含不饱和脂肪酸和 B 族维生素，适合当代改善生活的健康饮食理念。衢州酱鸭标准的制定尚属首次，没有可以参考的同类国际标准。

六、标准先进性体现

该标准在研制过程中体现出产品原材料的要求优于国家、行业、地方等相关标准的规定，在质量指标建议的过程中充分考虑国家、行业、地方、文献数据及

实际样品的检测结果等进行全面的分析研究，尽最大可能的考虑广泛的接受性，又考虑产品的消费实际及产业的升级和国家强制性标准的规定，在水分、蛋白质、食盐、总糖、酸价、过氧化值、亚硝酸盐的参数标准值建议上均优于国家、行业、地方等相关标准的规定，在考虑脂肪参数的标准值建议中，由于很多的标准中未考虑该参数，但是在实际的健康生活中对脂肪的摄入也必须有所考虑，所以我们根据实际的检测结果和原材料的供应情况对标准的值提出了建议。对于衢州酱鸭产品的加工工艺，团标明确了在符合国家 GB12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》的条件下，建议生产企业执行团标中规定的 GB/T21265《辣椒辣度的感官评价方法》、GB/T30382《辣椒（整的或粉）》，允许在团标规定的范围内进行产品的创新。这样不仅规范了管理又体现出创新，从制度上保障了食品安全，同时又促进了消费的升级和消费者的获得感。

七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

1、国内主要执行的标准：

目前国内主要执行的 GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、GB 2726-2016《熟肉制品》均为国家标准。

2、本标准与相关法律、法规、规章、强制性标准相冲突情况

该标准的制定力求与现行的法律法规和强制性标准相一致的原则，制定的过程中认真的学习了相关的文件和文件精神，参考了相关的技术文献和研究成果，标准及其说明与相应法律法规和强制性标准之间的尽可能衔接、协调。

3、本标准引用的标准及文件：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T317 白砂糖

GB2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB2720 食品安全国家标准 味精

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

- GB2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB5461 食用盐
- GB5749 生活饮用水卫生标准
- GB7718 国家食品安全标准 预包装食品标签通则
- GB/T8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.15 肉与肉制品水分含量测定
- GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T21265 辣椒辣度的感官评价方法
- GB/T30382 辣椒（整的或粉状）
- JJF1070 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》2005 年 5 月 30 日国家质量监督检验检疫

疫总局令第 75 号《散装食品卫生管理规范》 2003 年 7 月卫生部卫法监发[2003]180 号

八、社会效益

该团体标准的制定填补了衢州酱鸭产品质量要求的空白，规范了衢州酱鸭的生产和消费，丰富了肉制品质量控制的技术标准保障，提升了衢州酱鸭产品的质量，增添了标准化体系建设中肉制品团体标准新内涵。对于加快鸭及其副产品行业的转型升级具有重要意义；为全国同行业提供了以团标促发展、产品质量提升、上下游带动以及相关产业管理和技术进步、提高品牌影响力的积极示范，为精准扶贫提供了榜样，为“标准化+”做出应有的贡献。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

十、废止现行相关标准的建议

该标准为首次制定，目前没有标准发布实施所替代、废止现行有关标准的建议。

十一、贯彻标准的要求和措施建议

《衢州酱鸭》标准发布以后，衢州酱鸭及其相关产品的生产、市场监督及相关机构应及时在公众媒体、行业内部及有关平台、信息上公开宣传，引导行业、社会增强衢州酱鸭及其相关产品食品安全意识，引起政府有关部门领导和员工的重视。使衢州酱鸭及其相关产品的管理、市场监督、生产企业能够积极主动的学习、购买、执行该标准和资料，参加培训；结合生产实际研究标准、贯彻实施《衢州酱鸭》标准。

标准的归口单位进行贯标业务指导，组织标准宣贯培训班，由标准制定人员参加主讲。设立专门的答疑、咨询或网站，为贯标的机构及企业排忧解难。

1.组织有关机构和企业人员积极参加衢州市食品加工学会组织的各项活动，培训班等。了解国内外相关标准制、修订信息，尤其是本标准方面的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、储运等。

2.有关机构和企业成立标准贯彻实施小组，技术负责人任组长，组员由标准化技术人员、产品主管设计人员、工艺主管设计人员、质量检验、管理人员、车间技术人员组成，进行明确的分工合作。

3. 有关机构和企业的质量检验、管理、标准化技术人员负责指导其他人员参与制定贯标细则，完成后下发至有关部门和车间，适时组织标准宣贯会，使有关人员拥有标准、了解标准、熟悉标准，执行标准。

4.借助企业的宣传部门在厂内通过广播、板报、宣传栏、横幅、局域网、短信等进行大力宣传，唤起企业员工的重视。

5.产品主管设计人员、工艺主管设计人员、检验人员、车间技术人员、操作人员均须按照细则要求进行相应工作。

十二、其他应予说明的事项

- 1、本标准未涉及专利。
- 2、标准名称变化说明。

《衢州酱鸭》标准研制项目组

2019 年 11 月 9 日

附录

《衢州酱鸭》标准征求意见稿