**《酱（卤）鹅团体标准》编制说明**

一、项目来源：

根据浙江省食品学会关于印发2020 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织嘉兴中科检测技术服务有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《酱（卤）鹅》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

本标准适用于以鲜（冻）鹅为原料放在加有食盐、酱油（或不加）、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肉制品。

目前浙江省拥有酱卤肉制品生产许可证的企业数量为280多家，如嘉兴吴震懋食品有限公司、嘉兴市北丽桥食品有限公司、嘉兴市陆稿荐食品有限公司等。酱(卤)鹅从家庭式作坊的铁锅加热到现在的生产过程中设备、工具容器不锈钢化以及机械化，一直在不断的进步。以往的现做现卖式酱(卤)鹅保质期短，为了延长保质期，真空包装被广泛应用。

近年来，由于该行业准入门槛低，存在大量的小作坊式加工方式，食品安全风险较高，食品安全事故频发，消费者的安全得不到保障，急需制定相关标准增强行业自律。通过制定团体标准《酱（卤）鹅》，规定了酱（卤）鹅的特色感官指标和理化分级指标。对真空包装和非预包装产品的贮存要求进行规定。填补我国酱（卤）鹅的标准方面的空白，有利于保证产品质量, 有利于促进酱（卤）鹅行业质量控制和行业发展。

1. 与我国现有法律法规和其他国内外标准的关系：

国外没有关于酱（卤）鹅的相关标准。

我国大部分企业执行的是有GB/T 23586《酱卤肉制品》和GB 2726《熟肉制品》，但是也存在一些问题。

1、GB 2726《熟肉制品》只是对熟肉制品的食品安全规定了安全指标，如果作为产品标准缺少质量指标要求。

2、GB/T 23586《酱卤肉制品》包括了酱卤肉制品的质量指标要求，但对于酱（卤）鹅来说无个性化指标以及分级指标。

3、拟定的国内标准关系如下：参考了行业标准NY/T 628《板鸭》中酸价的要求, 参考了GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》、T/QZSJX001-2009《衢州酱鸭》中过氧化值的要求。

4、地方标准DB50/T 950-2019《荣昌卤鹅加工技术规范》和DB50/T 781-2017《渝菜 荣昌卤鹅烹饪技术规范》，是技术规范标准，无相关的产品标准。

四、项目负责单位及标准制定主要工作过程：

团标由嘉兴中科检测技术服务有限公司承担制定工作，标准参与起草单位还有浙江子午线质量标准化研究有限公司、浙江工商大学、浙江狐猬食品有限公司、嘉兴吴震懋食品有限公司、嘉兴市北丽桥食品有限公司、嘉兴市陆稿荐食品有限公司、潮香村食品科技有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、浙江上方生物科技有限公司等。组织专业技术人员成立工作组，安排人员分工，进行项目可行性分析，对项目的必要性和可行性进行充分论证；对酱（卤）鹅生产企业及作坊进行实地考查，对生产加工过程进行调研；同时对原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质等各项指标进行大量检测并进行数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

1、2020年6月8日-6月18日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020年6月19日-7月10日，收集、攥写和提交团体标准立项申请材料。

3、2020年7月14日-7月16日，，收到浙江省食品学会予以立项文件并成立起草工作组。

4、2020年7月18日-2020年7年31日，完成《酱（卤）鹅》团体标准草案稿。

5、2020年8月5日-2020年8年7日，工作组讨论后形成工作组讨论稿。

6、2020年8月7日上午在嘉兴沙龙国际宾馆召开专家研讨会，参加单位有：浙江省食品学会、浙江子午线质量标准化研究有限公司、嘉兴市标准化协会、嘉兴犇滕餐饮管理有限公司、嘉兴中科检测技术有限公司和杭州肉制品协会等。

大会上提出以下几个问题：1.酱（卤）鹅的定义问题，建议在工艺中添加解冻（或不解冻）、预煮（或不预煮）、包装。2.分类修改为真空包装和其它预包装。3.氯化物指标明确以氯化钠计。4.微生物指标中增加商业无菌工艺生产的食品要求。5.销售修改为应符合GB 20799的规定。

7、2020年8月8日-2020年9月3日，完成《酱（卤）鹅》团体标准征求意见稿。

五、标准制定原则：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强酱（卤）鹅卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合酱（卤）鹅生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为酱（卤）鹅行业、酱（卤）鹅生产企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

（一）标准名称：

与根据浙江省食品学会关于印发2020 年度第一批团体标准立项的通知，要求相一致为“酱（卤）鹅”。

（二）前言部分：

在“前言”中确定由浙江省食品学会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

2020年8月15日工作组讨论后增加“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”。

（三）范围：

本标准规定了酱（卤）鹅的术语和定义、分类、要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售和召回方面的要求。

（四）规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据酱（卤）鹅的技术要求中“原辅料要求、食品添加剂限量、污染物限量、微生物限量、净含量”、生产加工卫生要求、试验方法、标签、标志、包装和销售等条款引用了相关国家标准等文件。

（五）术语与定义

根据GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》中3.1的定义最终确定对酱（卤）鹅定义为“以鲜（冻）鹅为原料放在加有食盐、酱油（或不加）、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肉制品。”

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“以鲜（冻）鹅为原料，经解冻（或不解冻）放在加有食用盐、酱油（或不加）、香辛料的水中，经预煮（或不预煮）、浸泡（或不浸泡）、烧煮（或不烧煮）、酱制（卤制）、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的酱卤肉制品。”

明确了“酱（卤）鹅”的含义界定，对酱（卤）鹅行业有实际的指导、规范作用。

（六）分类

根据酱（卤）鹅实际生产加工过程中包装方式分为真空包装：“指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的产品”；非预包装：“没有预先定量包装或者没有制作在包装材料和容器中的食品”。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“真空包装食品：指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的产品；其它预包装食品：预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品”。

（七）要求：

1、原辅料要求

(1)鲜（冻）鹅应符合 GB 2707、GB 16869规定的要求。

(2)食用盐应符合 GB/T 5461规定的要求。

(3)酱油应符合 GB 2717 规定的要求。

(4)黄酒应符合 GB 2758、GB/T 13662规定的要求。

(5)白砂糖应符合 GB/T 317 规定的要求。

(6)香辛料应符合 GB/T 15691规定的要求。

(7)饮用水应符合 GB 5749 规定的要求。

(8)其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

2、感官要求

根据酱（卤）鹅的基本特性为该产品提出了符合产品特点的基本要求。“色泽：具有产品固有色泽；气味滋味：酱卤香味浓郁、应有产品的独特气味,鲜辣适口、无异味、无酸败味；组织状态：形态完整、饱满、组织紧密、肉纤维清晰；杂质：无正常视力可见外来杂质；对鹅皮完整程度和去毛程度提供分级标准”。

3、理化指标

根据GB/T 23586第五章第2条要求以及其他相关标准确定。为该产品提出了符合产品特点的理化指标。

(1)酸价：根据NY/T 628 3.3中规定最终确定一级品的酸价要求为“＜1.6（mg/g）,二级品的酸价要求1.6-3.0（mg/g）”。

(2)过氧化值：根据GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》中过氧化值要求为“＜0.2(g/100g)”最终确定过氧化值合格指标为“＜0.2(g/100g)”。

根据T/QZSJX001-2009《衢州酱鸭》中过氧化值要求为“＜0.1(g/100g)”最终确定过氧化值优级指标为“＜0.1(g/100g)”。

(3)固形物：根据GB/T 20558-2006《地理标志产品 符离集烧鸡》中5.6理化指标“固形物含量88%”，确定为“固形物含量88%”。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“固形物含量85%”。

(4)水分：根据GB/T 23586 5.2.2的要求结合实际检测结果最终确定为“水分≤70(g/100g)”。

于2020年8月7日经专家研讨后由嘉兴中科检测技术服务有限公司提供检测数据见表1。

表1 水分检测结果

|  |  |
| --- | --- |
| 样品 | 水分（g/100g) |
| 同一品牌同一个类别 | 52.3 |
| 51.2 |
| 51.4 |
| 43.4 |
| 66.6 |
| 61.4 |
| 44.1 |
| 58.6 |
| 49.1 |
| 57.5 |
| 59.2 |
| 44.7 |
| 56.5 |
| 43.1 |
| 59.0 |
| 57.5 |
| 59.0 |
| 60.4 |

(5)蛋白质：根据GB/T 23586 5.2.2中的要求结合实际检测结果最终确定为“蛋白质≥15(g/100g)”。

于2020年8月7日经专家研讨后由嘉兴中科检测技术服务有限公司提供检测数据见表2。

表2 蛋白质检测结果

|  |  |
| --- | --- |
| 样品 | 蛋白质（g/100g) |
| 同一品牌同一个类别 | 18.7 |
| 19.2 |
| 18.2 |
| 21.7 |
| 19.6 |
| 24.0 |
| 22.7 |
| 20.5 |
| 18.6 |
| 20.2 |
| 24.0 |
| 18.1 |
| 18.1 |

(6)氯化物：根据GB/T 23586 5.2.2的要求确定为“氯化物≤4.0(g/100g)”。

于2020年8月7日经专家研讨后结合实际检测结果最终确定为“氯化物（以氯化钠计）≤4.0(g/100g)”由嘉兴中科检测技术服务有限公司提供检测数据见表3。

表3 氯化物检测结果

|  |  |
| --- | --- |
| 样品 | 氯化物（g/100g) |
| 同一品牌同一个类别 | 2.15 |
| 2.72 |
| 2.54 |
| 1.11 |
| 1.17 |
| 1.31 |
| 0.14 |
| 1.24 |
| 2.01 |
| 1.87 |
| 3.28 |
| 2.46 |
| 1.64 |
| 1.75 |
| 0.49 |
| 1.14 |
| 1.81 |
| 1.74 |
| 1.65 |
| 1.76 |
| 2.23 |
| 1.31 |
| 1.81 |
| 1.19 |
| 0.47 |
| 2.74 |
| 2.81 |
| 1.79 |
| 2.60 |

4、微生物限量

根据GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》中5.2.3微生物指标要求确定为“微生物限量应符合GB 2726的规定；真空包装食品还应符合商业无菌的要求”。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“其它预包装食品应符合GB 2726的规定；商业无菌工艺生产的食品应符合GB 7098的规定”。

5、污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6、食品添加剂和食品营养强化剂限量

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

7、净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

（八）生产加工过程的卫生要求

生产加工卫生要求应符合GB 14881、GB 19303和其他卫生要求的规定。

（九）试验方法：

1、感官检验

根据GB 2726 规定的方法确定为“取适量试样置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽；用刀剖开观察其组织形态、和杂质；闻其气味，用温水漱口后品其滋味”。

2、理化指标

(1)酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

(2)过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

(3)固形物含量

按 GB/T 10786规定的方法测定。

(4)水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

(5)蛋白质含量

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

(6)氯化物

按GB 5009.44 规定的方法测定。

3、微生物限量

(1)菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法测定。

(2)大肠菌群

按GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

(3)商业无菌

按GB 4789.26 规定的方法测定。

4、净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

1. 检验规则：

1、组批：同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

2、抽样：在成品库内抽样，抽样单位以包（只）计。每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

3、为了规定酱（卤）鹅的产品质量和统一性产品应经质检部门逐批检验，合格后方可出厂。

4、非预包装产品出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值和净含量。真空包装产品出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、商业无菌和净含量。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“其它预包装食品出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。商业无菌工艺生产的食品出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、商业无菌和净含量”。

型式检验项目包括《酱（卤）鹅》5.2-5.7所规定的项目。

5、判定规则：根据GB/T 23586和其他相关标准的要求最终确定为“项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格或优级；检验结果不符合本标准要求时，对不合格项目进行加倍抽样复检（微生物指标不合格不得复检）,复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则判该批产品为不合格品”。

（十一）标签、标志和包装：

1、标签、标志应符合GB 7718、GB 28050、GB/T 191和其他相关标准的规定。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，分级产品上还应注明产品等级；包装运输标志应符合GB/T 191的规定”。

2、包装时使用复合包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7和GB/T 10004的规定，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“使用复合包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 10004的规定，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定”。

（十二）运输、贮存

1、运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。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。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应符合相关标准”。

2、贮存

(1)真空包装产品应在常温阴凉、干燥、通风处贮存；其他产品应在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。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“产品应在常温、干燥、通风处贮存；需要低温冷藏的产品，应在0℃-4℃冷藏库内贮存。库房应有防尘、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”。

(2)产品贮存应离墙离地，防止虫害藏匿并利于空气流通。

(3)产品应分类堆放，成品不得与半成品或生制品共同贮存。

（十三）销售

销售应符合GB 31621相关的规定。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“销售应符合GB 20799相关的规定”。

（十四）召回

1、根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

2、根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定应将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告;需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。食品药品监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

于2020年8月7日经专家研讨后修改为“应将食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督”。