**《卤鸭脖》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》的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织起草工作组负责团体标准《卤鸭脖》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：**

鸭脖子是湖南，湖北，四川，江西等地传统名吃之一。又名酱鸭脖或酱鸭脖子，最早起源于清朝常德、岳阳的洞庭湖区，经湖南流传至四川和湖北，近年来鸭脖子属于酱汁类食品，酱汁类食品通过多种香料浸泡，然后经过风干、烤制等工序精致而成，成品色泽深红，具有香、辣、甘、麻、咸、 酥、绵等特点，是一道开胃、佐酒佳肴，风靡全国。

我国禽类制品产品丰富，有着悠久和广泛的食用习惯，其中卤鸭脖食品更是一直备受广大消费者的青睐。首先，卤鸭脖是传统卤制食品，符合大众口味；其次从食品属性来看，卤鸭脖属于快速消费品；此外食用场景丰富，适合旅游、餐饮、休闲、家庭等多种场景。

随着国民经济的快速发展，我国居民收入大大提高，城镇居民的生活节奏加快，消费观念也一直在发生变化，越来越多的人们选择吃卤制品。据相关统计2018年，中国的休闲卤制品市场规模约为870亿元，预计到2020年行业规模将达到1235亿元，年复合增速达18.8%。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。

随着经济不断发展，制作鸭脖的技术也在不断进步，从传统铁锅烧煮加热到现在的不锈钢夹层锅烧煮技术，从家庭式制作到工厂大规模制作，以往的鸭脖都是现做现卖，现在随着物流的发展，鸭脖的包装技术也在不断进步，目前卤鸭脖产品形式有新鲜散装、锁鲜包装和真空包装。新鲜散装多为现卤现销的餐饮小店或者中心厨房配送的散装卤鸭脖，保质期较短；锁鲜包装是采用气调锁鲜包装技术，达到抑制卤鸭脖产品微生物生长的目的，最大程度保持卤鸭脖的新鲜口感而又可以获得较长的保质期，扩大销售半径的同时又可以丰富产品包装形式和图案。真空包装也称负压包装，是将包装容器内的空气抽出密封，维持袋内处于高度负压状态，空气稀少相当于低氧效果，使微生物没有生存条件，以达到产品新鲜、无病腐发生的目的。

没有产品标准的制约，市场上也爆发出一些负面事件。

2018年，安庆市两名中学生在一家[熟食](http://news.foodmate.net/tag_3008.html)店购买了[鸭脖](http://news.foodmate.net/tag_2114.html)、[海带](http://news.foodmate.net/tag_668.html)等[卤制](http://news.foodmate.net/tag_4702.html)品，食用后出现[亚硝酸盐](http://news.foodmate.net/tag_2129.html)[中毒](http://news.foodmate.net/tag_5026.html)。法院审理查明，被告人林某某在水上公园路经营一家熟食店。为了长时间保鲜食物，在明知使用亚硝酸盐会导致食用人食物中毒的情况下，林某某仍在卤制鸭脖等食物时超限量使用亚硝酸盐并出售。

通过《卤鸭脖》标准的制定，可以规范和促进卤鸭脖食品行业的生产经营与发展并保护消费者的权益，同时为卤鸭脖食品的市场监管和产品检测提供执法和检验依据，同时填补我国卤鸭脖产品标准方面的空白。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

国外没有关于卤鸭脖的相关标准，国内现有的DB42/T 436-2007《熟制鸭脖》的标准已废止，目前大多数企业执行的有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，但对于卤鸭脖来说无个性化指标以及分级指标。

拟定的国内标准关系如下：

1、参考了国家标准GB/T 23586酱卤肉制品中水分、食盐的要求；

2、参考了地方标准DBS32/002 盐水鸭中脂肪的要求；

3、参考了行业标准NY/T 628 板鸭中过氧化值的要求。

**四、标准制定工作主要过程：**

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，收集资料完成了立项申请书。

3、2020年7月14日-7月16日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2020年度第⼀批团体标准⽴项》并成立起草工作组。

4. 2020年7年17日-7月27日，完成了《卤鸭脖》团体标准草案稿。

5、2020年7月28日-8月27日，工作组讨论后形成了《卤鸭脖》工作组讨论稿。

6、2020年8月27日，召开《卤鸭脖》工作组讨论稿专家评审会。会议主要提出的修订意见有直径放到感官要求、酿造酱油改为酱油、辅料里白砂糖去掉等要求。

7、2020年8月28日-9月2日，专家研讨会后形成了《卤鸭脖》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。以加强卤鸭脖卫生安全为原则，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

本规范制定过程中根据可操作性的原则，结合卤鸭脖生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为卤鸭脖行业、卤鸭脖生产企业、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：**

**1、标准名称和范围**

根据关于浙江省食品学会发布2020年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“卤鸭脖”。

范围根据标准内容确定，规定了卤鸭脖的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存、销售、召回的要求。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据卤鸭脖的指标和试验方法引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

明确了“卤鸭脖”的定义，其术语和定义均引用自GB/T 23586《酱卤肉制品》4.2卤制品类的定义。

**4、要求：**

**4.1原辅料要求**

4.1.1鸭脖应符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》的规定。

4.1.2食用盐应符合GB/T 5461-2016《食用盐》的规定。

4.1.3酱油应符合GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》的规定。

4.1.4香辛料应符合GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》的规定。

4.1.5饮用水应符合GB 5749-2006《生活饮用水卫生标准》的规定。

4.1.6其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

**4.2感官要求**

根据GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》5.2.1及产品特性设置四个条例。分别为“色泽外观：表面为酱色或浅棕色”；“组织形态：段状，去皮，肉与骨头紧密相连”；“滋味气味：具有酱香、肉香、鲜味浓郁，无异味”；“杂质：无肉眼可见的杂质”。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见感官要求里增加直径的分级指标。

**4.3理化指标**

酸价：NY/T 628-2002《板鸭》3.3中酸价的要求为“一级品＜1.6，二级品1.6-3.0”，修改为“优级品＜1.6，合格品1.6-3.0”。

过氧化值： NY/T 628-2002《板鸭》3.3中过氧化值的要求为“一级品＜0.18，二级品0.18-0.25”，修改为“优级品＜0.18，合格品0.18-0.25”。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据企业检测数据修改为“优级品＜0.15，合格品0.15-0.25”。

水分：根据GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》5.2.2的要求确定为畜禽内脏杂类水分≤75 (g/100g)。

脂肪：根据DBS32/ 002-2014《食品安全地方标准 盐水鸭》4.3的要求确定为脂肪≤15 (g/100g)。

企业数据为5.6、3.9、4.9、2.9等，均可达标。

氯化物：根据GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》5.2.2的要求确定为食盐≤4(以NaCl计)/(g/100g)。

**4.4污染物限量**

污染物限量应符合GB 2762的规定。

**4.5微生物限量**

微生物限量应符合GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定，商业无菌工艺产品微生物限量应符合GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的规定。

**4.6食品添加剂和食品营养强化剂**

食品添加剂的使用应符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定。

**4.7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。

**5生产加工过程中的卫生要求**

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》的规定。

**6 试验方法**

**6.1感官检验**

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》3.2规定取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱口,品其滋味。根据产品特征增加了“用刀剖开观察其肉与骨头是否紧密”。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见增加了“用0.1cm刻度尺测量直径”的直径检验方法。

**6.2理化指标**

6.2.1水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2直径

用直径测量仪进行测定。

6.2.3 脂肪

按GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4 氯化物

按GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.5 酸价

按GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

**6.3微生物**

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 商业无菌

按GB 4789.26 规定的方法测定。

6.4净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

**7 检验规则**

**7.1组批**

同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

**7.2抽样**

0401肉制品生产许可证审查细则中第八条抽样方法规定所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

所以规定本标准7.2抽样为所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见增加了“数量应满足检验项目的需要”

**7.3出厂检验**

**7.3.1检验项目**

7.3.1.1为了规定卤鸭脖的产品质量和统一性，规定产品应经逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 GB/T 23586《酱卤肉制品》中的7.1.1.1规定预包装酱卤肉制品每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；罐头工艺生产的酱卤肉制品出厂检验项目为感官要求、净含量、商业无菌。水分、食盐、蛋白质等项目检验应不少于每7d一次。

根据产品特性修改为锁鲜装和预包装产品每批出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、直径、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群；商业无菌工艺产品出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、直径、酸价、过氧化值和商业无菌。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见增加了“氯化物”。

**7.3.2判定**

GB/T 23586《酱卤肉制品》7.1.3中规定出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格不得复检)，如复检结果仍有 1 项不合格，则判该批产品为不合格品。

根据本标准分级情况修改为出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格品或优级品；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检(微生物指标不合格不得复检)，如复检结果仍有1项不合格，则判该批产品为不合格品。优级产品出厂检验项目如有1项不符合本文件规定的要求，不得复检。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见删除了“优级产品出厂检验项目如有1项不符合本文件规定的要求，不得复检”。

**7.4型式检验**

根据GB/T 23586《酱卤肉制品》7.2.1的要求确定为：

**7.4.1**正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验；

a) 新产品试制鉴定时；

b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家质量监督机构提出要求时。

**7.4.2检验项目**

根据GB/T 23586《酱卤肉制品》7.2.2及本标准的实际条码规定为“包括本标准4.2-4.7的项目”。

**7.4.3判定**

GB/T 23586《酱卤肉制品》7.2.4中规定检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格时不得复检)，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，则该批产品判定为不合格。

根据本标准分级情况修改为检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格品或优级品；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检(微生物指标不合格时不得复检)，复检结果符合本文件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，则该批产品判定为不合格。优级产品出厂检验项目如有1项不符合本文件规定的要求，不得复检。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见删除了“优级产品出厂检验项目如有1项不符合本文件规定的要求，不得复检”。

**8标签、标志、包装、运输和贮存**

**8.1标签和标志**

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，分级产品标签上还应注明产品等级。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

**8.2包装**

使用复合包装材料应符合GB 9683和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

**8.3运输**

GB/T 23586《酱卤肉制品》8.3规定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。

2020年8月27日召开工作组讨论稿专家评审会后，根据专家意见增加了“有冷藏要求产品的运输应符合冷链的相关规定”。

**8.4贮存**

8.4.1.GB/T 23586《酱卤肉制品》8.4.1规定高温灭菌预包装产品工艺生产的产品应在阴凉、干燥、通风处贮存;低温灭菌的产品应在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。

根据产品特性修改为商业无菌工艺产品应在阴凉、干燥、通风处贮存;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。

8.4.2 GB/T 23586《酱卤肉制品》8.4.2规定产品贮存应离墙离地，分类堆放。

**9销售**

销售应符合GB 20799相关的规定。

**10召回**

《中华人名共和国食品安全法》第六十三规定食品生产者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，应当立即停止生产，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。

食品生产经营者应当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，应当提前报告时间、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。根据本标准实际情况修改为“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，应当提前报告时间、地点。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”。