ICS 67.120.10

CCS X 18

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

卤鸭脖

Braised duck neck

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 2](#_Toc34064676)

[4　要求 2](#_Toc34064698)

[5　生产加工过程卫生要求 3](#_Toc34064704)

[6　试验方法 3](#_Toc34064708)

[7　检验规则 4](#_Toc34064712)

[8　标签、标志、包装、运输和贮存 5](#_Toc34064712)

[9　销售 5](#_Toc34064712)

[10 召回 5](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

卤鸭脖

1. 范围

本文件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。

本文件适用于卤鸭脖的生产、检验和销售。

1. 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 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 4789.2 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 4806.7 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

卤鸭脖braised duck neck

以鸭脖为主要原料，以酱油、食用盐、香辛料等为辅料，经解冻（或不解冻）、清洗、修选、烧煮、卤制、包装或不包装、灭菌或不灭菌等工序制作的熟肉制品。

1. 要求
	1. 原辅料要求

鸭脖应符合 GB 2707和GB 16869的规定。

食用盐应符合 GB/T 5461的规定。

酱油应符合GB 2717的规定。

香辛料应符合 GB/T 15691的规定。

饮用水应符合 GB 5749 的规定。

其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 优级 | 合格 |
| 直径 | 粗端直径大于2.5cm | 粗端直径最小不低于1.8cm且不超过2.5cm |
| 色泽外观 | 表面为酱色或浅棕色 |
| 组织形态 | 去皮，肉与骨头紧密相连 |
| 滋味气味 | 具有酱香、肉香、鲜味浓郁，具有该产品特有的风味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 优级品 | 合格品 |
| 酸价(KOH)（mg/g）  | ＜1.6 | 1.6-3.0 |
| 过氧化值(以脂肪计)(g/100g)  | ＜0.15 | 0.15-0.25 |
| 水分(g/100g) ≤ | 75.0 |
| 脂肪(g/100g) ≤ | 15.0 |
| 氯化物(以NaCl计)(g/100g) ≤  | 4.0 |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合GB 2726的规定，商业无菌工艺产品微生物限量应符合GB 7098的规定。

* 1. 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的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 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。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 19303的规定。

1. 试验方法
	1. 感官检验

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；然后用0.1cm刻度尺测量直径，再用刀剖开观察其肉与骨头是否紧密，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

* 1. 理化指标
		1. 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

* + 1. 直径

用直径测量仪进行测定。

* + 1. 脂肪

按GB 5009.6 规定的方法测定。

* + 1. 氯化物

按GB 5009.44 规定的方法测定。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229 规定的方法测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227 规定的方法测定。

* 1. 微生物
		1. 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法测定。

* + 1. 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的方法测定。

* + 1. 商业无菌

按GB 4789.26 规定的方法测定。

* 1. 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、同一工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

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。数量应满足检验项目的需要。

* 1. 出厂检验
		1. 检验项目

产品应经逐批检验，检验合格后方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、直径、氯化物、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、氯化物、酸价、过氧化值和商业无菌。

* + 1. 判定

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。

* 1. 型式检验

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。

* + 1. 检验项目

包括本文件4.2-4.7的项目。

* + 1. 判定

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品或优级品；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

1. 标签、标志、包装、运输和贮存
	1. 标签和标志

产品标签应符合GB 7718和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。

* 1. 包装

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。

* 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。有冷藏要求产品的运输应符合冷链的相关规定。

* 1. 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。商业无菌工艺产品应在阴凉、干燥、通风处贮存。

产品贮存应离墙离地，分类堆放。

1. 销售

销售应符合GB 20799相关的规定。

1. 召回

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。

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。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。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_