**《嘉兴酱（卤）鸭》编制说明**

一、项目来源：

根据浙江省食品学会关于印发2020年度第二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等单位组织起草工作组负责团体标准《嘉兴酱（卤）鸭》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：

酱卤食品有着非常悠久的历史，制作方法简单易操作，且风味俱佳，深受食者追捧。酱（卤）鸭属于酱卤食品的一种，是江南地区传统风味名菜之一。酱（卤）鸭制品选料精致，注重色、香、味、形，工艺细腻，皮黑肉嫩、醇厚不腻、香鲜美味。酱（卤）鸭制品不仅具有独特的风味，还有丰富的营养价值，富含必需氨基酸、脂肪酸、维生素和微量元素，能够满足人们的消费需求，市场需求巨大。

嘉兴酱（卤）鸭是嘉兴地区极具特色的传统美食，色泽褐红，油而不腻，味鲜入骨，食之使人胃口大开，是多年来嘉兴人民一代一代传承下来，又深深烙印在百姓心中的传统美味。

经过多年的发展，嘉兴酱（卤）鸭加工技术取得了明显的成效，新加工技术的使用范围正在逐步扩大，大大地促进了嘉兴酱（卤）鸭制品行业的发展。例如嘉兴酱（卤）鸭生产企业在解冻过程中采用了冷藏解冻等技术来保证酱（卤）鸭制品的品质，使原料的损失降低到最小的程度。还有嘉兴酱（卤）鸭生产使用真空包装技术来包装酱（卤）鸭制品，较好地解决了防腐保鲜等问题，延长了产品的货架期；此外锁鲜技术的应用，可以在不影响嘉兴酱（卤）鸭制品的风味和营养物质的情况下，提高产品的品质和保质期。

制定规范的嘉兴酱（卤）鸭标准，统一酱（卤）鸭的产品标准，指导企业生产优级的酱（卤）鸭产品，可以体现企业的品牌价值，提高企业及嘉兴酱（卤）鸭在全国的品牌竞争力。标准的制定让企业有依据可依，同时减少生产企业可能存在的食品安全隐患，保障酱（卤）鸭的食品安全，确保广大消费者的食品安全。

嘉兴酱（卤）鸭标准的制定还能够填补我国酱（卤）鸭标准方面的空白，提高整个行业的市场竞争力，有利于酱（卤）鸭行业的有序健康发展，同时为我国食品监管机构提供执法的科学依据。

三、与我国法律法规和其他标准的关系：

从国内标准来看，嘉兴酱（卤）鸭目前执行的国家标准是GB/T 23586 酱卤肉制品和GB 2726食品安全国家标准 熟肉制品，但这些国家标准仍然存在一些问题。

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》只是对熟肉制品的食品安全规定了安全指标，如果作为嘉兴酱（卤）鸭的产品标准缺少质量指标要求。

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

参考了行业标准NY/T 628《板鸭》。

参考了《中华人民共和国食品安全法》(2018修正)中第六十三条的规定。

四、标准制定工作主要过程：

1、2020年8月10日-8月20日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020年8月20日-8月30日，收集、攥写和提交团体标准立项申请材料。

3、2020年9月4日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2020年度第二批团体标准立项》的文件。

4、2020年9月5日-9月18日，完成《嘉兴酱（卤）鸭》团体标准草案稿。

5、2020年9月19日-9月25日，形成了《嘉兴酱（卤）鸭》工作组讨论稿。

6、2020年9月26日，召开专家研讨会，会议主要提出以下几点建议：（1）嘉兴酱（卤）鸭定义中增加“食糖”辅料，增加“硬杆毛”的定义描述；（2）4.2感官要求中将“无毛”修改为“无硬杆毛，无绒毛”，“允许有少量杂毛”修改为“无硬杆毛，允许有绒毛”，提出感官要求鸭皮完整程度仅适用于带皮部位；（3）提出6.1感官要求提出对带皮部位观察鸭皮完整程度，6.2.4水分的测定应取固形物测定。

7、2020年9月27日-9月28日，完成《嘉兴酱（卤）鸭》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。以加强嘉兴酱（卤）鸭卫生安全为原则，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）可操作性原则

本标准制定过程中按照可操作性的原则，结合嘉兴酱（卤）鸭生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为酱（卤）鸭行业、酱（卤）鸭生产企业、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年度第二批团体标准立项的通知，标准名称为“嘉兴酱卤鸭”。于2020年9月25日工作组讨论后修改为“嘉兴酱（卤）鸭”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了嘉兴酱（卤）鸭的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输和贮存、销售及召回的要求。

本文件适用于嘉兴酱（卤）鸭的生产、检验和销售。

**2规范性引用文件**

在规范性引用文件中，根据嘉兴酱（卤）鸭要求中“原辅料要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量”、生产加工过程卫生要求、试验方法、包装、标签和标志、销售条款引用了相关国家标准等文件。

**3术语和定义**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品中3.1的定义和参考实际工艺过程将其定义为“以鲜（冻）鸭为原料，经解冻（或不解冻）放在加有食用盐、酱油（或不加）、香辛料等辅料的水中，经预煮（或不预煮）、浸泡（或不浸泡）、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。” 于2020年9月26日专家研讨会辅料中增加“食糖”。最终修改为“以鲜（冻）鸭为原料，经解冻（或不解冻）放在加有食用盐、酱油（或不加）、食糖、香辛料等辅料的水中，经预煮（或不预煮）、浸泡（或不浸泡）、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。”

**4要求**

4.1原辅料要求

对使用的原辅料进行了规定，符合相关国家及行业标准。于2020年9月24日专家研讨会提出增加辅料食糖，最终确定原辅料要求具体要求如下

**4.1.1**鲜（冻）鸭应符合GB 2707、GB 16869规定的要求。

**4.1.2**食用盐应符合GB/T 5461的规定。

**4.1.3**酱油应符合GB 2717 的规定。

**4.1.4**食糖应符合GB 13104的规定

**4.1.5**香辛料应符合GB/T 15691的规定。

**4.1.6**饮用水应符合GB 5749 的规定。

**4.1.7**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 酱卤肉制品5.2.1感官要求结合嘉兴酱（卤）鸭的基本特性为该产品提出了符合产品特点的基本要求。规定“色泽：具有酱卤鸭应有的色泽；气味、滋味：咸淡适中，具有酱卤鸭特有的风味,无异味、无酸败味；组织状态：组织紧密、肉纤维清晰；杂质：无正常视力可见的杂质。”另外对鸭皮完整程度和去毛程度设置分级要求，规定有完整的鸭皮和无毛为优级，有较为完整的鸭皮，鸭皮少量脱落，有少量杂毛为合格。于2020年9月24日专家研讨会提出将“无毛”修改为“无硬杆毛，无绒毛”，“允许有少量杂毛”修改为“无硬杆毛，允许有绒毛”，提出感官要求鸭皮完整程度仅适用于带皮部位。

**4.3理化指标**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品5.2.2理化指标以及其他相关标准确定。综合考虑嘉兴酱（卤）鸭实际提出了符合产品特点的理化指标。

**1.固形物含量**

根据GB/T 20558 地理标志产品 符离集烧鸡中5.6理化指标“固形物含量88%”，结合嘉兴酱（卤）鸭实际产品特点，本文件规定固形物含量≥85g/100g。注：固形物含量检测仅限于商业无菌工艺生产的产品。

**2.水分**

根据 GB/T 23586 酱卤肉制品5.2.2理化指标的要求，结合嘉兴中科检测技术服务有限公司提供的数据见表1，本文件规定水分≤70(g/100g)。

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 |

**3.蛋白质**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品5.2.2理化指标对蛋白质的要求结合嘉兴中科检测技术服务有限公司提供的数据见表2，本文件规定蛋白质≥15g/100g。于2020年9月25日专家研讨会提出蛋白质应分类要求，鸭肉和内脏、杂类蛋白质指标不能同等参考，根据GB/T 23586 酱卤肉制品5.2.2理化指标蛋白质的规定，修改后确定鸭肉蛋白质合格为≥15g/100g，内脏、杂类蛋白质合格为≥8g/100g。

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 |

**4.氯化物（以NaCl计）**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品5.2.2理化指标氯化物的要求结合嘉兴中科检测技术服务有限公司提供检测数据见表3，本文件规定氯化物（以NaCl计）≤4.0g/100g。

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 |

**5.酸价**

根据NY/T 628板鸭 3.3中规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），本文件规定酸价（以脂肪计）(KOH)≤1.6（mg/g）为优级，≤3（mg/g）为合格。

**6.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≤0.2(g/100g)，本文件规定过氧化值≤0.2(g/100g)为合格。参照T/QZSJX001 衢州酱鸭中过氧化值要求为“≤1(g/kg)”本文件规定过氧化值≤0.1(g/100g)为优级。

**4.4污染物限量**

本文件规定：污染物限量应符合GB 2762的规定。

**4.5微生物限量**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品5.2.3中对微生物限量的规定为应符合GB 2726的规定。罐头工艺生产的酱卤肉制品应符合罐头食品商业无菌的要求。结合实际工艺，经工作组讨论后，一致修改为：

微生物限量应符合GB 2726的规定。商业无菌工艺生产的产品微生物限量应符合GB 7098 的规定。

**4.6食品添加剂和食品营养强化剂**

根据GB 2726 熟肉制品3.5中规定，结合嘉兴酱（卤）鸭实际工艺，本文件规定：

4.6.1食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

4.6.2食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

**4.7净含量**

本文件规定净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**5生产加工过程卫生要求**

根据实际生产要求，本文件提出生产加工过程卫生要求应符合GB 14881和 GB 19303的规定。商业无菌工艺生产的产品还应符合GB 8950的规定。

**6试验方法**

**6.1感官要求**

根据国际惯例设置4个项目，根据GB 2726 规定的方法为“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”。本文件结合实际和增加的感官要求指标规定试验方法为：“取适量试样置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察鸭皮完整程度、去毛程度和色泽；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”。于2020年9月25日专家研讨会提出6.1感官要求提出对带皮部位观察鸭皮完整程度。修改部分最终确定为“在自然光下观察带皮部位的鸭皮完整程度，观察去毛程度和色泽”。

**6.2理化指标**

**6.2.1固形物含量**

根据实际生产要求，固形物含量仅适用于商业无菌工艺生产的产品，本文件规定固形物含量按 GB/T 10786规定的方法测定。

**6.2.2水分**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品6.2水分规定，于2020年9月25日专家研讨会提出水分取样只取固形物，本文件规定水分取样只取固形物，按 GB 5009.3 规定的方法测定。

**6.2.3蛋白质**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品6.3蛋白质规定，本文件规定蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

**6.2.4氯化物**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品6.4氯化钠规定，本文件规定氯化物按GB 5009.44 规定的方法测定。

**6.2.5酸价**

根据实际试验方法本文件规定酸价按 GB 5009.229 规定的方法测定。

**6.2.6过氧化值**

根据实际试验方法本文件规定过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

**6.3微生物限量**

**6.3.1菌落总数**

根据GB 2762 食品安全国家标准 熟肉制品3.4.2菌落总数检验方法为GB 4789.2，本文件规定菌落总数按GB 4789.2 规定的方法测定。

**6.3.2大肠菌群**

根据GB 2762 食品安全国家标准 熟肉制品3.4.2大肠菌群检验方法为GB 4789.3,本文件规定大肠菌群按GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

**6.3.3商业无菌**

根据实际生产要求本文件规定商业无菌按GB 4789.26 规定的方法测定。

**6.4净含量**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品6.8净含量规定，本文件规定净含量按 JJF 1070 规定的方法测定。

**7检验规则**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品检验规则的规定和实际生产过程的抽样和检验规则，增加优级产品目和商业无菌产品出厂检验项，本文件提出符合嘉兴酱（卤）鸭行业特点的基本要求。具体条款如下：

**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**

抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品量为4kg（不少于10个包装），分成2份，1份检验，1份备查。抽样数量满足检验和备样的要求。

**7.3出厂检验**

**7.3.1出厂检验项目**

**7.3.1.1**出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、大肠菌群、菌落总数。

**7.3.1.2**商业无菌工艺生产的产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、商业无菌。

**7.3.1.3**优级产品出厂检验项目还应包括酸价和过氧化值。

**7.3.2判定**

出厂检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，对不合格项目进行加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检）,复检结果符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；如复检结果仍有一项不合格，则该批产品判定为不合格。

**7.4型式检验**

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：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督机构提出要求时。

**7.4.2型式检验项目**

型式检验项目包括本文件4.2-4.7所规定的项目。

**7.4.3判定**

型式检验项目全部符合本文件要求时，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（微生物指标不合格时不得复检）,复检结果符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

**8包装、标签和标志**

**8.1包装**

根据实际工艺提出符合产品的包装要求，经工作组讨论后本文件规定：

使用包装材料应符合 GB/T 10004 或 GB 4806.7 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。

**8.2标签和标志**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品8.1和8.2中规定，同时增加优级产品标签的不同，经工作组讨论后一致修改为：

**8.2.1**标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。同时还应注明产品等级。

**8.2.2**包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

**9运输和贮存**

根据GB/T 23586 酱卤肉制品8.1和8.2中运输和贮存要求本文件提出运输和贮存的基本要求。

**10销售**

根据GB 31621食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范中6.1、6.2和6.4的规定，本文件根据实修改符合产品特点的销售要求。

**10.1**应具有与嘉兴酱（卤）鸭相适应的销售场所。销售场所应布局合理，防止交叉污染。

**10.2**应具有与嘉兴酱（卤）鸭相适应的销售设施和设备。与表面接触的设备、工具和容器，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

**10.3**销售有温度控制要求的嘉兴酱（卤）鸭，应配备相应的冷藏设备，并保持正常运转。

**11召回**

根据《中华人民共和国食品安全法》(2018修正)第六十三条相关内容规定：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。

本文件根据实际情况修改后提出召回的基本要求：

**11.1**发现其生产的嘉兴酱（卤）鸭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。

**11.2**应将嘉兴酱（卤）鸭召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的嘉兴酱（卤）鸭进行无害化处理、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。