ICS 67.120.20

CCS X 18

|  |
| --- |
|  |

团体标准

 T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

嘉兴酱（卤）鸭

Jiaxing Sauced duck

|  |
| --- |
| （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](#_Toc5341)

[1　范围 1](#_Toc8313)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc6928)

[3　术语和定义 2](#_Toc21080)

[4　要求 2](#_Toc31175)

[5　生产加工过程卫生要求 3](#_Toc5207)

[6　试验方法 3](#_Toc26623)

[7　检验规则 4](#_Toc16682)

[8　包装、标签和标志 5](#_Toc16051)

[9　运输和贮存 5](#_Toc23215)

[10　销售 6](#_Toc31203)

[11　召回 6](#_Toc28668)

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。

嘉兴酱（卤）鸭

1. 范围

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。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 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。

嘉兴酱（卤）鸭 jiaxing sauced duck

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。

硬杆毛 bristle

长度超过12mm的羽毛，或直径超过2mm的羽毛根。

1. 要求
	1. 原辅料要求

鲜（冻）鸭应符合GB 2707、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。

食糖应符合GB 13104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。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 优级 | 合格 |
| 鸭皮完整程度 | 有完整的鸭皮 | 有较完整的鸭皮，允许有少量鸭皮脱落 |
| 去毛程度 | 无硬杆毛，无绒毛 | 无硬杆毛，允许有少量绒毛 |
| 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 |
| 1. 鸭皮完整程度仅适用于带皮部位。
 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 优级 | 合格 |
| 固形物含量/(g/100g) ≥ | 85 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 70 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 鸭肉 | 内脏、杂类 | 鸭肉 | 内脏、杂类 |
| - | 15 | 8 |
| 氯化物/（以NaCl计）（g/100g） ≤ | 4 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH)/（mg/g） ≤ | 1.6 | 3.0 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤ | 0.1 | 0.2 |
| 1. 固形物含量仅限于商业无菌工艺生产的产品。
2. 杂类指头颈、爪、蹄、尾等部分。
 |

* 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。商业无菌工艺生产的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》的规定。

1. 生产加工过程卫生要求

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。

1. 试验方法
	1. 感官要求

取适量试样置于清洁的白瓷盘中，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；用刀剖开后观察其组织状态和杂质；闻其气味，用温水漱口后品其滋味。

* 1. 理化指标
		1. 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

* + 1. 水分

水分取样只取固形物，按GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5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. 微生物限量
		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规定的平板计数法测定。

* + 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

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。

* 1. 出厂检验

出厂检验项目

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。

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。

优级产品出厂检验项目还应包括酸价和过氧化值。

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。

* 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：

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。

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。

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。

1. 包装、标签和标志
	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. 标签和标志

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。同时还应注明产品等级。

包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

1. 运输和贮存
	1. 运输

运输时应避免日晒、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。

* 1. 贮存

应在常温、干燥、通风处贮存。需要冷藏的产品，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。

贮存时应离墙离地，防止虫害藏匿并利于空气流通。

应分类堆放，成品不得与半成品或生制品共同贮存。

1. 销售

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。

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。

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。

1. 召回

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。

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。

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