

# 团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

## 江门优品 马冈鹅制品

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 发布



## 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、

本文件主要起草人：

本文件仅用于文件第一起草单位对申请江门优品的产品质量指标验收，非经文件准第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。



# 江门优品 马冈鹅制品

## 1 范围

本文件规定了马冈鹅制品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于在江门市行政区域内以马冈鹅为原材料，配以其他可食用辅料和调味品制作而成的马冈鹅制品。

## 2 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB 44/T 1593 马冈鹅
- 国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 产品分类

按照加工方式和原料差异分为酱卤类产品、肉干类产品、掌翼类产品。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料

5.1.1 马冈鹅应来源于符合 DB 44/T 1593 的马冈鹅，并应符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

5.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料及调味品应符合国家相关标准及有关规定。

## 5.2 质量要求

### 5.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
口感风味	韧嫩可口，带有鹅肉本身的鲜味和辅料的味
组织形态	组织紧密
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

### 5.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标		
	酱卤类产品	肉干类产品	掌翼类产品
蛋白质 <sup>a</sup> , g/100 g $\geq$	20	40	20
固形物 <sup>b</sup> , g/100 g $\geq$	60	—	60
过氧化值, g/100 g $\leq$	0.25	—	0.25
<sup>a</sup> 以可食用部分计算。			
<sup>b</sup> 不适用于整只的酱卤类产品。			

### 5.2.3 污染物限量指标

应符合GB 2762的要求。

### 5.2.4 微生物指标

5.2.4.1 速冻类产品（酱卤类产品、掌翼类产品）的微生物限量应符合 GB 19295 的要求。

5.2.4.2 常温类产品（肉干类产品）的微生物限量应符合 GB 2726 的要求。

## 5.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 5.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查组织形态、色泽和异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.3的规定执行。

#### 6.2.2 固形物

按GB/T 10786的规定执行。

### 6.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

### 6.3 污染物限量指标

按 GB 2762 的规定执行。

### 6.4 微生物指标

按 GB 2726、GB 19295、GB 29921 的规定执行。

### 6.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数应满足出厂检验项目的要求，检样一式两份，供检验和复验备用。

### 7.2 出厂检验

预包装产品出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时应每年进行一次型式检验。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) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.3.2 检验项目包括本文件第 4 章的项目。

### 7.4 判定规则

检验项目全部符合本文件准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本文件要求时，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。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签和标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“江门优品”的标识。

8.1.2 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、GB 4806.7、GB 4806.13 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

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。

### 8.4 贮存

8.4.1 常温类预包装的产品应在阴凉、干燥、通风处贮存；速冻类预包装产品应在-18℃或以下冷库内贮存。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 在符合上述条件下，包装完好的产品自生产之日起，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

---