

团体标准《鸭血预制菜肴》

编制说明

一、工作简况（包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等）

（一）任务来源

近几年随着消费水平的不断提升，鸭血制品在国内外深受消费者的喜爱，鸭血是一种具有较高营养价值的加工食品。鸭血预制菜肴是将加工好的鸭血，及相关材料和调味料分装在一起。随着消费者快节奏生活方式的改变，鸭血预制菜肴产品已成为了家喻户晓的美食。

目前国内外市场上的鸭血预制菜肴产品较多。主要分为三大类：第一类是鸭血与调味料相结合组装；第二类是鸭血、米面食品等与调味料相结合组装。

当前我国预制菜产业发展迅猛，社会关注度高，预制菜的出现不仅迎合了市场对效率和品质的需求，在促进农产业深加工、食品制造转型、消费升级、创业就业等方面均具有积极意义。但是鸭血预制菜肴缺乏统一的国家标准和市场规范，行业内尚无统一界定概念，只能从不同地域的不同理解来套用相似的产品执行标准，而不同地区、不同规模的企业加工工艺良莠不齐，对于鸭血预制菜肴的生产标准执行存在较大差异。

根据河南肉类协会【关于《预制菜 调理鸭肉菜肴制品》等三项团体标准的立项通知】特立项该标准。

（二）主要工作过程

河南华英农业发展股份有限公司组织团体标准《鸭血预制菜肴》的标准编制工作组，由生产企业质控管理的有关技术人员组成标准编制人员，有条不紊地开展标准起草工作。

标准起草工作组综合确定了文本中的各项指标要求。2024年3月经起草小组标准讨论会讨论后，形成了《鸭血预制菜肴》标准征求意见稿及编制说明。

（三）标准起草单位及起草人

本标准主要起草人员及其分工见表1。

表 1 标准起草单位及起草人

姓名	单位	承担的工作

二、标准编制原则和确定标准主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据（包括试验、统计数据），修订标准时，应增列新旧标准水平的对比。

（一） 标准编制原则

标准是经过收集相关资料、调查、研究、听取各方的意见等一系列工作程序要求进行制订。在标准制定过程中，标准起草小组围绕当前我国鸭血产品的生产现状、产量、质量、生产工艺以及产品检验情况，确立质量关键控制点及参数，严格掌握尺度，突出重点和特点，力求本标准具有先进性、科学性和可操作性，促进产业的可持续发展。

本标准结构符合 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》、GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第 2 部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》以及 GB/T 20001.10—2014《标准编写规则 第 10 部分：产品标准》的规定。本标准编制的技术要素为鸭血预制菜肴的产品标准，因此，编制原则考虑以下几个方面：

- 1、鸭血预制菜肴标准能够与国内相关标准接轨；
- 2、对我国鸭血预制菜肴的质量进行规范和提升；
- 3、标准能结合目前的市场现状，提供一个可操作性强、通用性的产品标准；
- 4、实现鸭血预制菜肴从传统的加工方式到现代化加工方式的标准化转变， 推动产业发展，确保本标准可以作为政府部门监督、指导产品的依据。

（二） 确定主要内容的技术依据

标准文本包括：鸭血预制菜的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

1 前言

明确了本标准按照 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》给出的规则起草。

2 范围

本文件确立了鸭血预制菜肴的术语和定义，规定了生产条件、原辅料、理化等技术要求，描述了相应的试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输及储存等要求。

本文件适用于鸭血预制菜的生产、检验和销售。

3 规范性引用文件

- 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.17 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则

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 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

NY/T 3471 畜禽血液收集技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）

《食品召回管理办法》（国家市场监督管理总局令 第31号）

编制说明：根据 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，增加了“规范性引用文件”，方便标准在国家的推广应用。

4 术语和定义

鸭血预制菜肴——以鸭血和/或其它一种或多种食品原辅料（包含谷物及其制品、畜禽肉和副产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品），配以调味酱、调味料和/或蔬菜的一种或几种，经过预选、调制、成型等工艺，组合独立包装后，在常温或冷链条件下进行贮存、运输及销售的鸭血类预蒸菜肴制品。

食用时需经过简单注水、加热或烹饪处理后方可食用。

编制说明：按照现市场上现有鸭血预制菜肴进行定义。

5 技术要求

（1）原辅料

——原辅料要求：鸭血应来自非疫区，经宰前、宰后检疫和药物残留检验合格的健康鸭群，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜鸭血，并应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。鸭血采集应符合 NY/T 3471 畜禽血液收集技术规范。采集后的鸭血应存放在 0℃-4℃的储血罐内，在采血现场储存时间不得超过 12 小时。

——畜禽肉制品应符合 GB/T 23586 及相关标准的规定。

- 谷物、豆类和薯类应符合 GB 2712 及相关标准的规定。
- 植物蛋白及其制品应符合 GB 20371 及相关标准的规定。
- 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 及相关标准的规定。
- 食用菌及其制品应符合 GB 7096 及相关标准的规定。
- 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 香辛料和调味料应符合 GB 31644、GB/T 15691 及相关标准的规定。
- 其它农产品及其制品、辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

编制说明：与我国现行的标准描述方式一致，适应现有的生产情况，便于本标准在我国推广应用。该条款规定了鸭血原料符合GB 16869和GB 2707的规定，采集要求应符合NT/T3471《畜禽血液收集技术规范》。

其他的一些原辅料要符合相应的标准。

(2) 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	检验方法
组织形态	具有该产品应有的形态	取样品置于清洁白色瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构，再按照包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

编制说明：感官要求综合实际经验及参考T/CNFIA 115-2019《预制包装菜肴》中的感官要求进行编制。

(3) 理化指标

理化指标应符合表2的规定。其它农产品及其制品还应符合GB 19295的规定。

表2 理化指标

序号	项目	要 求	检验方法
1	固形物含量	符合产品标签上明示的固形物含量要求	GB/T 10786
2	过氧化值（以脂肪计） ^{1/} （g/100g） ≤	0.5	GB 5009.227
注1： 该指标只适用于添加了畜禽肉熟制品或副产品的检测。			

（4）微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。有多个产品类别组成，每个产品类别的致病菌限量均应符合GB 29921的规定。

其它微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2	
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法	
沙门氏菌 ^b / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4	
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10	
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c / (25/g)	5	0	0	—	GB 4789. 30	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 17 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。 ^b 适用于所有料包混合检测。 ^c 仅鸭血检测。						

编制说明：参考GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中微生物限量。

（5）真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的相关规定（以主要原料和添加辅料作为判定依据）。如果预制菜有多个产品类别组成，每个产品类别均应满足要求。

编制说明：依据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。中国食品工业协会发布T/CNFIA 115-2019《预制包装菜肴》、中国烹饪协会发布团体标准《T/CCA 024 预制菜》及广东省食品学会即将发布《预制菜质量安全通用要求》中均规定了“真菌毒素限量应符合GB 2761中的相应规定”。同时考虑到调理鸭肉菜肴制品用到的食材比较多，以及存在食品安全潜在风险，为保障本标准的先进性，鸭肉调理菜肴制品中的真菌毒素限量应符合GB 2761中的相应规定。

（6）污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。其它指标应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量要求及检验方法

序号	项目	要 求	检验方法
1	总砷（以AS计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009. 11

序号	项目	要 求	检验方法
2	铅（以Pb计） ¹ /（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.12
3	镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
4	铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
5	N-二甲基亚硝酸胺 ² /（μg/kg）	≤3.0	GB 5009.26
注1：该指标严于GB 2762的规定。采用NY/T 843和欧盟标准。			
注2：仅鸭血和肉制品检测。			

编制说明：根据预制菜主要原料的实际情况，参照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》食品分类，确定相应的污染物限量指标。

（7）农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763和GB 2763.1的相关规定。农药残留的检验应执行相关国家标准或行业标准的规定。

（8）兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1的规定。兽药残留的检验应执行相关国家标准或行业标准的规定。

编制说明：依据GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》。

（9）食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。应遵循工艺、产品质量必要性原则，少用食品添加剂，如确需使用应严格遵循GB 2760规定的使用范围、用量和残留量，不应添加防腐剂和同时具有防腐剂功能的食品添加剂。

编制说明：依据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。国家市场监督管理总局等六部委联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》中明确了预制菜不添加防腐剂，添加了防腐剂的不属于预制菜。

（10）净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。不同组合包装的鸭血预制菜肴应标注固形物含量。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

7 检验规则

依据GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的要求，分别制订了原辅料要求、组批、抽样方法和抽样数量、出厂检验、型式检验、判定规则等要求。为减轻抽样检验和留样负担，本文件规定“同一生产线、同一批投料、同一生产时间段的同品种、同规格包装完好的产品为一批。”将感官要求、菌落总数、大肠菌群作为出厂检验项目。型式检验一般为正常生产每半年进行一次，检验项目为全项检测，并提出了5种需进行型式检验的特殊情况。对于检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。产品检验结果中，微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

根据GB/T 2828.1技术抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划中对抽样的规定，抽样参考《抽样通用原则》（CXG 50—2004）中的规定。但为了标准在我国的操作，本标准规定了组批 规则与抽样方法、检验分类及判定规则，其中组批规则与抽样方法参照 GB/T 2828 中的规定。在文本结构上符合我国国家标准的编写规定，判定规则参考国家产品标准中的产品判定方法。

8 标签和标志

产品的标签和标志应符合 GB 7718和GB 28050 及相关规定的要求，并注明固形物含量和食用方法，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191的要求。

编制说明：因本产品需要预包装，预包装产品的标签应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，两项标准均为强制性标准。另外，外包装还应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

9 包装、运输、贮存

产品包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料。包装封口应严密、牢固、无破损。

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与其他有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。常温产品应避免在高温环境下贮存，冷藏产品应在0-4℃条件下贮存，冷冻产品应在-18℃条件下贮存。

10 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好。产品的保质期按产品包装标注执行。

11 产品召回

应按照《食品召回管理办法》（国家市场监督管理总局第31号）执行。

三、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件的编制依据为现行法律法规、国家标准、行业标准和地方标准，并与这些文件中的规定相一致，无冲突。符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。某些指标还“严于”食品安全国家标准。

四、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

《鸭血预制菜肴》起草工作组

2024年3月

