《酱制卤味 酱鸭绿色生产技术规程》

团体标准 编制说明

**一．工作简况**

（一）起草单位

江西煌上煌集团食品股份有限公司、南昌大学国际食品创新研究院、江西省质量和标准化研究院。

（二）主要起草人

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 性别 | 职务/职称 | 工作单位 | 任务分工 |
| 褚浚 | 男 | 董事长 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 总负责人 |
| 郭德斌 | 男 | 技术副总监/  正高级工程师 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 统筹指导 |
| 蓝海军 | 男 | 技术副总监/  高级工程师 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 工艺指导 |
| 朱彤晖 | 男 | 工艺主管 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 工艺指导 |
| 罗舜菁 | 女 | 教授 | 南昌大学 | 标准审核 |
| 陈婷婷 | 女 | 副研究员 | 南昌大学 | 标准起草 |
| 黄军根 | 男 | 主任/高级工程师 | 江西省质量和标准化研究院 | 标准起草 |
| 魏波 | 男 | 工程师 | 江西省质量和标准化研究院 | 标准起草 |
| 黄莎莎 | 女 | 技术主管 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 项目协调 |
| 李军 | 男 | 技术主管/  工程师 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 项目协调 |
| 李小锋 | 男 | 工艺专员 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 标准起草 |
| 王珺苒 | 女 | 工艺专员 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 标准起草 |

**二、标准制定的目的和意义**

随着生活水平的提高、食品科学研究的发展，酱卤肉制品不仅是餐桌上的美食，还常以休闲零食的形式出现在人们的视野。早于春秋时期，我国就形成了日臻成熟的肉类分割和肉制品烹调技艺，经过不断地演变发展，于秦汉至南北朝时期，早期的传统酱卤肉制品已经成为贩卖于酒楼市集间的日常商品之一。北魏时期，贾思勰所著的《齐民要术》曾对早期酱卤肉制品作了详细记载，分别从制作工艺、备料配方、必备贮藏条件等方面进行介绍；到了唐宋时期，诸多优秀历史文献都对酱卤肉制品有详细记载，如唐代《食经》、宋代《东京梦华录》等，经过长期发展，传统的酱卤肉制品加工工艺已基本完善定型，种类有200多种，采用的食材种类丰富，烹调技艺规范讲究。

豫章酱卤制作技艺，是流传于江西省南昌市的传统技艺，江西省南昌市市级非物质文化遗产之一，豫章酱卤制作技艺是南昌褚氏家族的祖传技艺。褚氏家族利用鄱阳湖周边水系的优势资源养殖红毛麻鸭，并用香料制作红毛麻鸭酱卤产品，至今为止有近200年历史，逐渐发展成风靡全国的“煌上煌”酱鸭及系列卤制品品牌，得到了各界人士的赞美与好评。豫章酱卤制作技艺坚持高汤制卤，有多个工艺环节和工艺程序，使用原料多达20余种，主要有陈皮、公丁香、花椒、肉桂、八角、辣椒、香叶、肉豆蔻、白芷、香砂、山奈、沙姜等。制作技艺可分酱制品制作技艺、卤制品制作技艺两种。酱制品有酱鸭、酱鸭脖、酱牛肉等；卤制品有卤鸭脚、卤鸭翅、卤猪肚、卤猪蹄等，成品呈酱色，以辣、鲜、香为其主要特色，色泽清亮，香气（味）感层次分明，咸鲜适口，富有嚼劲。

通过制定《酱制卤味 酱鸭绿色生产技术规范》标准一方面有助于规范产品制作流程，另一方面，作为本土酱卤制作技艺，有利于非遗技艺和文化发扬传承。

**二、绿色生产说明**

第一，生产使用的原辅材料，原料鸭、食用盐、味精、香辛料等均要求符合绿色食品标准；第二，生产过程符合T/JXFIA 0001-2020《绿色设计产品评价技术规范 酱鸭》的要求，对产品生产过程中的资源属性、能源属性、环境属性进行量化规范；第三，最终产品符合NY/T 843《绿色食品 畜禽肉制品》的要求。

**三、主要起草过程**

通过对已有标准进行收集、梳理和分析， 国内目前有关酱卤的相关标准，包含有GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、T/HNSPGYXH 010-2022《酱卤肉预制菜生产过程质量规范》、T/QGCML 1088-2023 《酱卤牛肉生产工艺规范》、T/JXFIA 0001-2020《绿色设计产品评价技术规范 酱鸭》等。目前国内外暂无酱鸭生产相关标准。

（一）标准预研

本标准第一起草单位江西煌上煌集团食品股份有限公司组建标准工作小组，根据生产实际共同完成标准草案。

以下工作即将开展：

（二）标准立项

按照团体协会要求参加标准立项论证会。

（三）征求意见

① 线上征求意见：在“江西省质量和标准化研究院”（同步省市场监管局）网站上公开标准文本和编制说明，进行线上广泛征求意见，为期30天；

② 线下征求意见：定点征询相关单位和企业的意见，召开专题研讨会，线下征询起草单位、相关科研单位和企业专家意见，提高标准的适用性、可行性和科学性，由省质标院对社会各界、各位专家的意见进行收集和处理，修改标准文本、完善标准内容，形成送审稿。

**四、标准的主要内容**

（一）范围

本文件规定了酱制卤味 酱鸭生产的术语和定义、原辅料要求、生产过程和质量要求。本文件适用于酱制卤味 酱鸭的生产。

1. 术语和定义

本文件规定了“酱制卤味 酱鸭”的定义。

1. 原辅料要求

本文件规定了原料鸭、水、食用盐、味精、香辛料等原辅料要求。

1. 生产过程

本文件规定了酱鸭生产的基本要求和加工工艺，加工工艺主要有解冻、清洗、滚揉、腌制、烘烤、酱制、快速冷却、真空包装、滞留观察、外包装、装箱入库。

1. 质量要求

最终产品质量应符合NY/T 843的要求。

**五、编制原则及依据**

（一）标准编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，并在遵循“适用性、充分的可预见性、高效的协调和兼容性、灵活的开放性”等原则的基础上进行编制，在确定地方标准主要内容和技术条款先进性的前提下，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》给出的规则进行编写，力求各项要求科学合理，符合实际工作需要，并注重标准的系统性、协调性和可操作性。

（二）制定标准主要内容依据

本标准的内容依据企业生产过程实际和经验。

**六、重大意见分歧的处理依据和结果**

无

标准起草小组

2024年8月