

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEMXXXX—2024

南昌啤酒鸭

Nanchang beer duck

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原辅料及加工要求 1

5 技术要求 2

6 试验方法 2

7 检验 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

9 流通追溯 4

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。

本文件由江西省小才子食品集团有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：江西省小才子食品集团有限公司。

本文件主要起草人：XXX。

南昌啤酒鸭

1 范围

本文件规定了南昌啤酒鸭的原辅料及加工要求、技术要求、试验方法、检验、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期、流通追溯。

本文件适用于南昌啤酒鸭的生产加工和销售。

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 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 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/T 4927 啤酒
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- 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 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料及加工要求

- 4.1 鲜（冻）鸭肉应符合 GB 16869 的要求。
- 4.2 啤酒应符合 GB/T 4927 的要求。

- 4.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4 其他辅料应符合相应食品安全标准的要求。
- 4.5 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的要求，食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.6 加工应符合 GB 14881 的要求。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸败等异味
状态	具有产品应有的组织状态
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 10

5.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.4 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。

5.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

5.7 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6 试验方法

6.1 感官：将样品置于洁净白色托盘中，在自然光下，目视检查外观、色泽、组织状态、杂质，用鼻嗅其气味。将样品加热后品尝其滋味。

6.2 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 的规定进行。

6.3 净含量：按 JJF 1070 的规定进行。

7 检验

7.1 生产企业宜从抽样规则、组批、检验方法、检验频次、检验记录、检验评价、检验改进等方面建立完善的产品出厂检验机制。

7.2 产品应经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目应能保障产品的质量和感官特性复原的一致性。

7.3 有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 国家行政主管机构提出进行型式检验要求；
- b) 主要原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 正常生产时，每年至少一次型式检验；
- f) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，其他包装材料应符合相应的食品安全国家标准的规定，包装材料应无毒、无害、无污染，宜选用可降解材料。

8.2.2 外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 密封包装应完整，封口应严密、牢固，无破损、渗漏现象。

8.2.4 根据产品特点合理选择包装工艺，包装材料阻隔性应良好，保证产品品质，并对产品形态有较好的保护作用。

8.2.5 包装容器宜有足够的强度，与产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器，能维持食品熟化或复热的耐温特性，不准许严重变形。

8.3 运输

8.3.1 产品应通过冷链运输。

8.3.2 运输工具应保持清洁、卫生、干燥，有防尘、防雨设施，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.3 搬运时应轻拿轻放，不应扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

产品应贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷冻间。

8.5 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。

9 流通追溯

9.1 生产企业宜按 GB/T 38159 的要求搭建产品追溯体系，制定并完善追溯管理制度，包括但不限于质量追溯制度、追溯标识管理制度、召回管理制度、追溯流程图等，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节进行有效追溯。产品冷链物流追溯应符合 GB/T 28843 的规定。
