

ICS 67.120.01

X 22

备案号：

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/002—2011

食品安全地方标准

重庆火锅鸭（鹅）肠

2011 - 08 - 19 发布

2011 - 10 - 01 实施

重庆市卫生局

发 布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则起草。

本标准起草单位：重庆市标准化研究院、西南大学、重庆市计量质量检测研究院、重庆德庄实业（集团）公司、重庆火锅标准化发展研究中心

本标准主要起草人：廖洪波、李洪军、李凌、陈世奇、李德建、孔树权、胡重霞、周德才、周倩。

本标准于 2011 年 8 月首次发布。

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这些专利的责任。

食品安全地方标准

重庆火锅鸭（鹅）肠

1 范围

本标准规定了重庆火锅鸭（鹅）肠的术语与定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于重庆火锅鸭（鹅）肠。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

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 4789.4 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 9695.5 肉与肉制品 pH测定

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》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

重庆火锅鸭（鹅）肠 Chongqing Hot Pot Dishes—Duck Intestine

以检验检疫合格的活鸭（鹅）屠宰、净膛后得到的鸭（鹅）肠经整理、清洗、浸泡等工艺加工制成的，用于经涮、烫、煮等烹调后食用的鸭（鹅）肠。

4 产品分类

4.1 鲜鸭（鹅）肠

将活鸭（鹅）屠宰、净膛后得到的鸭（鹅）肠，经整理、清洗、预冷或鲜冰处理后得到的冷鲜鸭（鹅）肠。

4.2 涨发鸭（鹅）肠

以鲜鸭（鹅）肠为原料，经整理、清洗，适量添加食用碱或酶制剂等，经浸泡、涨发加工制成的鸭（鹅）肠。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料要求

原料符合GB 16869的规定。

5.1.2 辅料要求

其他辅料应符合国家有关规定及相关标准。

5.2 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
色 泽	具有本品固有的色泽。	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅。
组织形态	组织致密有弹性，无腐碎。	
气 味	具有本品应有的气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 理化指标

以沥干物进行检测，应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		鲜鸭（鹅）肠	涨发鸭（鹅）肠	
pH值	≤	8	10.0	GB/T 9695.5
挥发性盐基氮（以N计）/（mg/100g）	≤	15		GB/T 5009.44
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1		GB/T 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.17

5.4 微生物指标

以沥干物进行检测，应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	100	GB 4789.3
致病菌 (志贺氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB/T 4789.5及GB 4789.10

5.5 农药残留限量和兽药残留限量

5.5.1 农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

5.5.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

5.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不应少于20kg，随机抽取6个以上独立包装样品（总净含量不少于1kg），将样品分为两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官、pH、净含量。每批产品经厂（公司）质检部门检测合格，并签发产品合格证明后才能出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正常生产时每半年进行一次；
- 原料、配方及生产工艺有改变时；

- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的，则判定该批产品合格。如有一项（或一项以上）指标不符合本标准要求，允许对复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项进行复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品不合格。微生物指标不合格时，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

应符合GB/T 191和GB 7718规定。

7.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，不应与其他有毒有害物质混运。

7.3.2 运输应在常温或冷藏条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并有防尘措施。

7.4 贮存

不应与其他有毒有害物质混存混放。可采取-1℃~4℃冷藏或-18℃冻藏。
