

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/002—2014

食品安全地方标准
盐水鸭

2014 - 05 - 14 发布

2014 - 07 - 01 实施

江苏省卫生厅 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

盐水鸭

1 范围

本标准适用于盐水鸭。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 盐水鸭

以鲜(冻)鸭为主要原料，经净膛清洗后，适量添加食用盐、葱、姜、植物香辛料等辅料，再经炒盐腌制、清卤复腌、晾挂或烘干、煮制、冷却、预包装后杀菌或不杀菌，或非预包装而成的产品。

3.2 炒盐

将食用盐与花椒、八角加热翻炒至微黄，成砂砾状。

3.3 清卤

将食用盐加入卤水反复加热熬制至透明茶色液体，无杂质，冷却后液体表面有结晶体。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜(冻)鸭：应符合 GB 16869 规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 植物香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 葱、姜：应新鲜，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他辅料应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

4.2 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
外观	体表光洁、呈浅黄至乳白色。	取适量试样置于白色瓷盘上，在自然光下观察外观和组织状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
组织状态	肌肉切面呈灰白色至淡红色，脂肪呈乳白色至浅黄色。	
滋味、气味	咸淡适中，具有其固有的香味，余味香醇，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目 ^a	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	70	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	4.5	GB/T 12457
蛋白质/(g/100g) ≥	20	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≤	15	GB/T 5009.6

^a采取产品脯、腿可食部分的等量混合样进行检验。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 预包装产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 预包装产品微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	50	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.10

4.5.2 非预包装产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 非预包装产品微生物限量

项 目	采样方案及限量	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	80, 000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g) ≤	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出	GB 4789.30

4.6 食品添加剂

4.6.1 产品不得添加防腐剂、食用香精。

4.6.2 其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，内包装袋（与产品直接接触的包装袋）应标注生产日期（内包装完成日期）。非预包装产品的容器或包装上应标明产品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容，必要时标注保存条件和食用方法。