

团 体 标 准

T/ZSSP 0022-2023

鸭仔饼

Duck cookies

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

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。

本文件由中山市食品学会和中山洪力健康食品产业研究院有限公司共同提出。

本文件由中山市食品学会归口。

本文件起草单位：中山市食品学会、中山洪力健康食品研究院有限公司、中山市东区街道食品药品监督所、中山市南区街道食品药品监督所、中山市火炬高技术产业开发区食品药品监督所、咀香园健康食品（中山）有限公司、中山市日威食品有限公司、利诚检测认证集团股份有限公司、中山市百威食品有限公司、廉江市检验检测中心、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、中山职业技术学院、中山海关技术中心、广东省焙烤食品产业技术创新联盟、广东药科大学、中山利麦澳食品有限公司。

本文件起草人：胡志高、龙锦建、卢美谷、张延杰、邓清、邓丽洪、李冰霞、袁楚玲、张石丰、李蓉、罗紫明、梁志深、吴小勇、黄露、龚启宙、郑萍、刘霭莎、彭丽谕、李菲菲、莫定芬、何雁虹、何爱冰、欧坤娣、梁金华。

本文件为首次发布。

鸭仔饼

1 范围

本文件规定了鸭仔饼的术语和定义、基本要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于鸭仔饼的生产、销售及检验。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1534 花生油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 4789.10-2016 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8608 低筋小麦粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20977 糕点通则
GB/T 21270 食品馅料
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
SB/T 10170 腐乳
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》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鸭仔饼 duck cookies

以低筋小麦粉、麦芽糖、花生油、白砂糖为主要原材料制成饼皮，包裹以鸭肉制品、冬瓜蓉、芝麻、腐乳等为主要原料制成的馅料，经包馅、成型、烘烤而制成的中式糕点。

3.2 鸭肉制品 duck meat products

以鸭肉及其可食用内脏及副产品为主要原料，添加或不添加辅料，添加或不添加食品添加剂，经前处理、配料、或腌制、或油炸、或烘烤、或烟熏、或卤制、真空密封包装或充气密封包装、或杀菌等工序加工制成的鸭肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 低筋小麦粉：应符合 GB/T 8608 的规定。
- 4.1.2 麦芽糖：应符合 GB 20883 的规定。
- 4.1.3 花生油：应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 鸭肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.7 冬瓜蓉：应符合 GB 21270 的规定。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。

4.1.10 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	具有产品应有的正常色泽
口感、滋味	具有产品应有的口感和滋味，无异味
组织形态	花纹清晰，无明显凹缩、爆裂、坍塌、离皮和漏馅现象，无霉变，无生虫
杂 质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重, %	≤ 25
粗脂肪, %	≤ 34
总糖（以葡萄糖计）, %	≤ 40
蛋白质, (g/100g)	≥ 5
酸价（以脂肪计）(KOH), (mg/g)	≤ 5.0
过氧化值(以脂肪计), (g/100g)	≤ 0.25
铅（以 Pb 计）, (mg/kg)	≤ 0.5
铝的残留量（干样品, 以 Al 计）, (mg/kg)	≤ 20

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g
霉菌	≤100CFU/g			
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
注 1：样品的采样和处理，按 GB 4789.1 执行。				
注 2：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 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，观察其形态和色泽，掰开观察内部组织形态、有无杂质，用鼻嗅其气味，口尝其味道，逐项按表1中要求的项目对照检验。

6.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.3 粗脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.4 总糖

按GB/T 23780中规定的方法测定。

6.5 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.6 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.7 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.9 铝

按GB 5009.182规定的方法测定。

6.10 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.11 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

6.12 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.13 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.14 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10-2016中第二法规定的方法检验。

6.15 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由生产厂质检部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一班次、工艺条件和包装方式相同的产品为一批。

7.3 抽样

每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于1kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前应经生产厂的检验部门按本文件逐批检验，符合技术要求方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目为净含量、感官要求、干燥失重、菌落总数和大肠菌群。

7.5 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅料、工艺有较大改变时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 其它可能影响产品质量的情况。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.6.2 产品检验结果中，如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；若合格，则判定该批产品为合格品。

8 标签、标志、包装、运输及贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装应完整，封口严密，无破损，符合 GB 23350 规定。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

8.2.2 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.3 运输

运输车辆应清洁、干燥、产品不得与潮湿、有毒、有异味的物品混装、混运，运输过程中应有防压、防雨、防晒措施。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得露天贮存，应贮存在冷库或通风良好、清洁、干燥的库房内，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。

8.4.2 产品应按批次分别存放，堆放成品时应距库房墙壁 15 cm 以上，距地面 10 cm 以上；产品不得与有异味、被污染的物品同库贮存。
