|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngCGCC |   点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/CGCC —XXXX

衢州鸭头

点击此处添加标准名称的英文译名

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

中国商业联合会  发布

目次

[前言 II](#_Toc201742928)

[1 范围 3](#_Toc201742929)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc201742930)

[3 术语和定义 3](#_Toc201742931)

[4 基本要求 3](#_Toc201742932)

[5 技术要求 4](#_Toc201742933)

[6 检验规则 5](#_Toc201742934)

[7 标签、标志、包装、运输、贮存 5](#_Toc201742935)

1. 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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

衢州鸭头

* 1. 范围

本标准规定了衢州鸭头的术语和定义、基本要求、技术要求、检验规则、标志、标签、包装和运输。

本标准适用于衢州鸭头（散装、真空包装、气调包装的都包括？）的生产和检验。

* 1. 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 包装贮运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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/T 4122.3 包装术语 第3部分：防护

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂氮气

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

衢州鸭头

以鸭头为原料，经清洗、修选后，配以酿造酱油、食用盐、白砂糖、发酵酒以及衢州特色辅料等，经卤煮、包装等工序加工而成的酱卤肉制品，。

* 1. 基本要求
     1. 原辅料

鸭头应符合GB 2707规定，且每只重量在100 g~130 g之间。

酿造酱油应符合GB/T 18186一级品规定。

水应符合GB 5749规定。

食用盐应符合 GB 2721规定。

白砂糖应符合GB/T 317一级品规定。

发酵酒应符合GB 2758 的规定。

香辛料应符合GB/T 15691的规定。

其他原辅料应符合相应的国家安全标准及有关规定。

* + 1. 工艺控制及设备

应采用流水解冻清洗。

腌制温度应控制在3 ℃~8 ℃，（这个温度依据是出自哪里）腌制时间应为16 h~24 h。

应具备可自动控制预煮的温度和时间的设备。

应采用极速降温冷却工艺，产品中心温度30 min内降到20 ℃以下。

* 1. 技术要求
     1. 感官

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
| --- | --- | --- |
| 外观形态 | 外形整齐，无异物 | 去适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有卤制鸭头应有的正常色泽 |
| 口感风味 | 咸淡适中，具有卤制鸭头特有的风味 |
| 组织形态 | 具有卤制鸭头特有的组织形态 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定

1. 理化指标

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 蛋白质/（g/100g） | ≥10 | GB 5009.5 |
| 水分/（g/100g） | ≤70 | GB 5009.3 |
| 食盐（以NaCl计）/（g/100g） | ≤3.5 | GB 5009.44 |

* + 1. 微生物指标

应符合GB 2726的规定。按罐头工生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB/T 4789.26的规定进行检验

* + 1. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

* + 1. 特征性指标

应符合表3的规定。

1. 特征性指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 鲜 | 通过技术检测得出 |
| 香 | 通过技术检测得出 |
| 辣 | 通过技术检测得出 |

* 1. 检验规则
     1. 出厂检验
        1. 检验项目

气调包装产品每批出厂检验项日为感工艺生产的真空官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群;罐头包装产品每批出厂检验项目为感官要求、目检验应不少于净含量、商业无菌。水分、食盐、蛋白质等项每7d一次。

* + - 1. 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批每批抽样数独样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供立包装不应少于8个(不含净含量抽样)佥验和复验备用。

* + - 1. 判定

出厂检验项目全部符合本标准要求时判定为合格;检验结果不符合本标准要求使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合则判该批产品为格不得复检)，如复检结果仍有1项不合格，不合格品。

* + 1. 型式检验
       1. 检验时机

产品正常生产时每6个月进行一次型式检验;此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验新产品试制鉴定时;

1. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时;
2. 产品停产半年以上，恢复生产时;
3. 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
4. 国家质量监督管理机构提出要求时。
   * + 1. 检验项目

包括本标准第5章中的全部项目。

* + - 1. 抽样

随机抽取同一批次不少于10个独立包装(不含净含量抽样)，样品量总数不少于3kg，抽样一式两份，供检验和复验备用。

* 1. 标签、标志、包装、运输、贮存
     1. 标签和标志

产品标签应符合GB 7718的规定，产营养标签应符合GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定

* + 1. 包装

原料和容器应符合使用复合包装材料的包装袋应符合GB 9683和有关标准规定的要求。其他包装权相应国家标准和有关规定。

真空包装产品采用三层以上食品包装用复合材料的包装袋，应符合B9683的规定。

* + 1. 运输与贮存

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混类运输。运输工具应保持清洁、卫生、无污染。气调包装产品应采用冷链运输。产品应在清洁、阴凉、干燥、通风和避免阳光直射的场所贮存。

