



413204S-2022



郑州密之鲜食品科技有限公司企业标准

Q/ZMX 0001S-2022

风干鸭脖

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

郑州密之鲜食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州密之鲜食品科技有限公司提出。

本标准由郑州密之鲜食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：汪贤灯。

H N
Q B

风干鸭脖

1 范围

本标准规定了风干鸭脖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭脖为主要原料，添加白砂糖、食用盐、植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种的一种或多种），添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、肉制品防腐水分保持剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）中的一种或几种，经原料预处理、卤煮、油炸、风干、拌料、内包、灭菌、包装制作而成的风干鸭脖。

根据产品配料不同，可将产品分为不同口味：原味鸭脖、香辣鸭脖、孜然鸭脖、椒盐鸭脖、黑鸭味鸭脖、甜辣鸭脖、糖醋味鸭脖。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鸭脖应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 肉制品防腐水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
----	----	------

容器	密封完好、无泄漏、无胖听或胀袋	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以NaCl计）/（%）	≤ 10	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a （以山梨酸钾）/（g/kg）	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a /（g/kg）	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注： ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在GB 2760中的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 30
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 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 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2. 4. 2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789. 26 规定的方法检验。

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2. 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2. 7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸭脖为主要原料，添加白砂糖、食用盐、植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种的一种或多种），添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、肉制品防腐水分保持剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）中的一种或几种，经原料预处理、卤煮、油炸、风干、拌料、内包、灭菌、包装制作而成的风干鸭脖。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州密之鲜食品科技有限公司