



410969S-2025



河南华英农业发展股份有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

调理鸭肉及副产品制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南华英农业发展股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南华英农业发展股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南华英农业股份有限公司。

本标准主要起草人：龚加根、高兴洲、戴丽萍、周旭潮。

H N

Q B

调理鸭肉及副产品制品

1 范围

本标准规定了调理鸭肉及副产品制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检疫检验合格的鸭肉或鸭副产品（鸭心、鸭胗、鸭脖、鸭肠、鸭锁骨、鸭肝、鸭头、鸭翅中的一种或几种）为主要原料，经过清洗（或解冻）、修剪，添加水、食用盐，添加或不添加味精、白砂糖、三聚磷酸钠、大蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、桂皮（粉碎）、玉米淀粉、大豆蛋白（粉）、红茶、黑胡椒、葡萄糖、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精（烤肉香精）、植物油（芝麻油、大豆油、油茶籽油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、酱油、食醋、麦芽糖、乙基麦芽酚、孜然（粉）、木薯淀粉、鸡蛋（液）、辣椒、丁香（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、酵母提取物、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、小麦粉、面包糠的一种或几种混合、调理，经过滚揉、进行上浆（使用水配以小麦粉、木薯淀粉、玉米淀粉一种或几种为辅料）或不上浆、裹粉（见附录A）或不裹粉、成型或不成型、预冷或不预冷、冷冻或不冷冻加工处理，在冷藏或冷冻条件下贮存、运输、销售，需经过烹饪后方可食用的非即食产品。

根据产品不同分为：冷藏调理鸭肉制品、冷冻调理鸭肉制品、冷藏调理鸭副产品制品、冷冻调理鸭副产品制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭肉、鸭肉副产品（鸭心、鸭胗、鸭脖、鸭肠、鸭锁骨、鸭肝、鸭头、鸭翅）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 桂皮、丁香、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB 8967 的规定。

2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.13 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.16 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.17 红茶应符合GB/T 13738.2的规定。
- 2.1.18 大蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 食醋应符合GB/T 18186和GB 2719的规定。
- 2.1.20 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白(粉)应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.22 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.25 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.27 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.29 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.30 鸡蛋(液)应符合SB/T 10277和GB 2749的规定。
- 2.1.31 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.34 孜然(粉)应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合GB/T 8269的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.37 裹粉应符合Q/ZYSP 0002S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
性状	具有该产品应有的组织形态,裹浆或调味料均匀分布	从样品中取出100g,倒入一洁净烧杯中,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,产品按照要求进行烹饪品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味,无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25 ^a	GB 5009.12
	≤ 0.45 ^b	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (除鸭肝外的产品)	GB 5009.15
	≤ 0.5 (仅限鸭肝)	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限以鸭肉、鸭脖、鸭锁骨、鸭头、鸭翅。 b仅限鸭心、鸭胗、鸭肠、鸭肝。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。产品标签应标示“生制品”、“非即食”、以及烹饪加工方式。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	山东珍优食品科技有限公司				
注册地址	山东省枣庄市滕州市级索镇姚庄村级翔路 888 号				
备案企业标准编号	Q/ZYSP 0002S-2023	批准或 备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和 婴幼儿配方食品填报此项目并上 传相关批准文件)		
企业标准名称	裹(浆)粉				
食品原料(成分) 及工艺	以食用淀粉(如谷类淀粉、薯类淀粉和豆类淀粉等)中的一种或多种 为主要原料;以谷物粉(如小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、黑麦粉、 燕麦粉、高粱粉和荞麦粉等)、豆粉(如黄豆粉、绿豆粉和豌豆粉等)、生 干坚果和籽类及其制品、魔芋粉、食糖及淀粉糖(如白砂糖和食用葡萄糖 等)、乳粉、乳清蛋白粉、水果粉、蔬菜粉(如胡萝卜粉和菠菜粉等)、植 脂末、海苔粉或粒、红枣粉或粒、调味品(如食用盐、天然香辛料粉及其 制品和味精等)、起酥油和符合《食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定 的食品添加剂(如卡拉胶和食用香精等)中的一种或多种为辅料。经主要 原料和辅料验收、配料、混合、包装等工艺而制成裹(浆)粉。				
严于食品安全国家 标准、山东省地 方标准的食品安 全指标	指标项	“严于”的食品安全国家(地方)标准			企业标准 指标值
		标准名称	对应的 食品类别	安全 指标值	
	1 铅 (以Pb计) mg/kg	食品安全国家标准 食品中污染物限量 (GB 2762)	淀粉制品	≤0.5	≤0.45
说明	1、严于国家(地方)标准的指标,企业可报备1项或多项(可附页)。 2、标准名称格式举例:《食品中污染物限量》(GB2762)。				
企业自我承诺	一、企业标准中其他食品安全相关内容符合相应的食品安全国家标准、山东省地 方标准及相关规定。 二、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并 符合《食品安全法》及相关法律规定。 三、食品安全企业标准中不含有任何法规禁止使用、超范围使用、超剂量使用(包 括食品原料或非食品原料、食品添加剂、营养强化剂等)以及违反食品生产经营卫生 和安全规范的内容。 四、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使 用。 五、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。产品涉及营养声称和营养 成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 六、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示 企业标准备案信息。				
企业备案事项 联系方式	联系人	刘万祥	 企业(盖章): 企业负责人签字: 刘万祥 2023年3月11日		
	联系电话	15689338099			
	电子邮箱	274925224@qq.com			
	公示情况 说明	预备案公示日期间(2023年2月 24日至2023年3月10日)备案内容 无异议。			

注:1.此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转
至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。

2.上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,
该备案自行废止。备案标准变更、公告废止或注销后,原备案自动失效。

山东省卫生健康委

Q/ZYSP

山东珍优食品科技有限公司企业标准

Q/ZYSP 0002S-2023

裹（浆）粉

2023-03-01 发布

2023-03-15 实施

山东珍优食品科技有限公司 发布

Q/ZYSP 0002S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由山东珍优食品科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：刘万祥。

裹(浆)粉

1 范围

本标准规定了裹(浆)粉的分类与技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

以食用淀粉(如谷类淀粉、薯类淀粉和豆类淀粉等)中的一种或多种为主要原料;以谷物粉(如小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、黑麦粉、燕麦粉、高粱粉和荞麦粉等)、豆粉(如黄豆粉、绿豆粉和豌豆粉等)、生干坚果和籽类及其制品、魔芋粉、食糖及淀粉糖(如白砂糖和食用葡萄糖等)、乳粉、乳清蛋白粉、水果粉、蔬菜粉(如胡萝卜粉和菠菜粉等)、植脂末、海苔粉或粒、红枣粉或粒、调味品(如食用盐、天然香辛料粉及其制品和味精等)、起酥油和符合《食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定的食品添加剂(如卡拉胶和食用香精等)中的一种或多种为辅料。经主要原料和辅料验收、配料、混合、包装等工艺而制成裹(浆)粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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/T 1355 小麦粉
- GB/T 10463 玉米粉
- NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
- GB/T 35028 荞麦粉
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- QB/T 4791 植脂末
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 38069 起酥油
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖

Q/ZYSP 0002S-2023

- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 12309 工业玉米淀粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品
- 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【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求。

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 薯类淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 谷类淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 豆类淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

3.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.6 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.8 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.9 玉米粉

应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.10 荞麦粉

应符合 GB/T 35028 的规定。

3.1.11 豆粉

应符合 GB 2712 的规定。

3.1.12 坚果炒货

应符合 GB/T 22165 的规定。

3.1.13 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

3.1.14 乳粉

应符合 GB 19644 的规定。

3.1.15 植脂末

应符合 QB/T 4791 的规定。

3.1.16 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.17 起酥油

应符合 GB/T 38069 的规定。

Q/ZYSP 0002S-2023

3.1.18 卡拉胶

应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.19 碳酸氢钠

应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.20 食用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→配料→混合→包装→成品→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品固有的色泽
形 态	呈粉末状或细小颗粒状, 无结块
气 味	具有该产品固有的正常气味, 无异味
杂 质	无正常视力可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 20.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.45
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法**5.1 感官检验**

取 50g 样品放在白色瓷盘内, 在自然光线下观察其色泽和状态, 嗅其气味, 辨其有无异物杂质。

5.2 理化检验**5.2.1 水分**

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

H N

Q B

Q/ZYSP 0002S-2023

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一条生产线生产的包装完好的同一品种同一规格的产品为一组批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取 10 袋，5 袋用于感官指标、理化指标检验，5 袋用于净含量检验。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

感官指标、净含量、水分。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品需经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应亦进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 的规定。

7.2.2 产品外包装应符合 GB/T 24905、GB/T 8946 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 库房应保持通风干燥，并有防虫、防蝇、防鼠等措施。产品应离地、离墙存放。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下贮存，保质期为不超过 24 个月。

编制说明

本标准适用于以经检疫检验合格的鸭肉或鸭副产品（鸭心、鸭胗、鸭脖、鸭肠、鸭锁骨、鸭肝、鸭头、鸭翅中的一种或几种）为主要原料，经过清洗（或解冻）、修剪，添加水、食用盐，添加或不添加味精、白砂糖、三聚磷酸钠、大蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、桂皮（粉碎）、玉米淀粉、大豆蛋白（粉）、红茶、黑胡椒、葡萄糖、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精（烤肉香精）、植物油（芝麻油、大豆油、油茶籽油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、酱油、食醋、麦芽糖、乙基麦芽酚、孜然（粉）、木薯淀粉、鸡蛋（液）、辣椒、丁香（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、酵母提取物、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、小麦粉、面包糠的一种或几种混合、调理，经过滚揉、进行上浆（使用水配以小麦粉、木薯淀粉、玉米淀粉一种或几种为辅料）或不上浆、裹粉（见附录 A）或不裹粉、成型或不成型、预冷或不预冷、冷冻或不冷冻加工处理，在冷藏或冷冻条件下贮存、运输、销售，需经过烹饪后方可食用的非即食产品。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》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华英农业发展股份有限公司

QB