

# 团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

## 恩平优品 腊鸭

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发布

## 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。

本文件由恩平市公有农垦投资开发集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：恩平市公有农垦投资开发集团有限公司、江门市七星森林食品有限公司

本文件主要起草人：郑炯杰、黄红雁、李改林

本文件仅用于文件第一起草单位对申请恩平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

# 恩平优品 腊鸭

## 1 范围

本文件规定了恩平腊鸭的原料要求、制作技艺、质量要求、检验方法、标签标签、包装和验收要求等内容。

本文件适用于在恩平市行政区域内加工制作的腊鸭产品。

## 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 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原料要求

- 4.1 鲜（冻）鸭应符合 GB 2707 的规定。
- 4.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.3 酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.5 所用的其他原辅料应符合食品安全国家标准和相应的产品标准要求。
- 4.6 所用的原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

## 5 制作技艺

### 5.1 清洗

将去除内脏的鲜鸭用清水清洗干净。

### 5.2 晾干

将清洗干净的鸭胴体自然状态下晾干。

### 5.3 腌制

将鸭胴体用食用盐和微量白酒进行腌制24 h。

注：腌制时间可视温度高低进行调整。

### 5.4 晾晒

把腌制后的鸭胴体在自然环境下晾晒17天~22天。

### 5.5 熏焗

在地面铺垫一层稻草，放上腊鸭，上面再覆盖一层稻草，熏焗3天~5天。

### 5.6 包装

采用符合食品安全国家标准的塑料袋包装。

## 6 质量要求

### 6.1 感官要求

#### 6.1.1 外观色泽

体表光洁，表面呈浅黄色，可见肌肉颜色，无黏液，无霉点。

#### 6.1.2 气味

具有明显的腊香味和稻草清香，无酸败及其它异味。

#### 6.1.3 滋味

咸香可口。

#### 6.1.4 组织形态

皮薄肉厚，个体完整，无可见外来杂质。

### 6.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定，

表1 理化指标

项目	指标
水分，%	≤25
食盐，%	≤8
过氧化值	符合GB 2730的规定

### 6.3 安全要求

应符合GB 2730的要求。

## 7 检验方法

### 7.1 外观

在自然光线下观察色泽，闻其气味，品尝滋味。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3的有关规定进行。

#### 7.2.2 食盐

按GB 5009.44的有关规定进行。

#### 7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227的有关规定进行。

### 7.3 安全要求

按GB 2730的有关规定进行。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

产品最小销售包装上应至少标示生产者名称、产品名称、生产地址、联系电话、配料表、执行标准、贮存方式、保质期、生产日期等内容，并应标示“恩平优品”的标识。

### 8.2 包装

直接接触食品的包装材料应符合相应的食品安全国家标准要求。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉通风，清洁干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

8.4.2 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

8.4.3 仓库内产品距地不得少于 10cm，离墙不得少于 30cm。

8.4.4 在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。