ICS XX

CCS XX

团 体 标 准

T/AHFS XXX-2024

**皖西腊鹅**

Wanxi La goose

2024-XX-XX实施

2024-XX-XX发布

安徽省食品科学技术学会 发布

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。

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这些专利的责任。

本文件由XXX提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXX

皖西腊鹅

1 范围

本标准规定了皖西腊鹅的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本标准适用于符合以下第3术语和定义的皖西腊鹅的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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/T 317 白砂糖

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 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 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的测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群的测定

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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验单核细胞增生李斯特氏菌检验

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5461 食用盐

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/T 9695.19 肉与肉制品取样方法

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 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 3946-2021 动物源性食品中肌肽、鹅肌肽的测定 高效液相色谱法

国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 **皖西腊鹅 wanxi la goose**

以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的皖西白鹅为原料，以食用盐、香辛料等为辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干、烟熏）等工艺加工而成的的腌腊制品。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》第四章以及GB14881的规定，不得添加非食用物质原料，使用的食品原辅料应符合GB 2762的规定，食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生健康委员会（原卫生计生委、卫生部）相关公告要求。

4.2 原辅料要求

4.2.1 鲜鹅肉：应符合GB 2707和GB 16869的规定；

4.2.2 食用盐：应符合GB 2721和GB/T 5461的规定；

4.2.3 香辛料：应符合GB/T 15691的规定；

4.2.4 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定；

4.2.5 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

**表1 感官指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 外观 | 外形呈扁平圆形，有光泽，无霉点、斑点，下巴、翅、脚部分切除。 | 采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。在自然光线充足的室内直接观察被测样品的外观；将样品切开并放置于洁净的白瓷盘内，观察色泽、组织形态；将样品在沸水中蒸煮10-15min至熟，嗅其香味，品尝评定口感。 |
| 色泽 | 体表光洁，呈黄白色或白色。 |
| 滋味及气味 | 煮沸后肉汤及肉味芳香，液面有大片团聚的脂肪，肉嫩味鲜。具有自然风干腌腊制品独特的腊香味，腊香浓郁、绵长。 |
| 组织形态 | 腹腔内壁干燥、有盐霜，肌肉切面呈淡瑰红色，肌肉切面紧密，有光泽。 |
| 杂质 | 不得含有外来杂质。 |

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

**表2 理化指标**

| 项目 | 指 标 | 检测方法 |
| --- | --- | --- |
| 蛋白质/% | - | GB 5009.5 |
| 脂肪/% | - | GB 5009.6 |
| 水分/% | ≤25 | GB 5009.3 |
| 食盐（以NaCl计）/% | ≤10 | GB 5009.44 |
| 总糖（以葡萄糖计）/% | ≤20 | GB 5009.8 |
| 过氧化值/（g/100g） | ≤1.5 | GB 5009.227 |
| 铅（Pb）/（mg/kg） | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷/（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 无机砷/（mg/kg） | - | GB 5009.11 |
| 镉（Cd）/（mg/kg） | ≤0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞/（mg/kg） | ≤0.05 | GB 5009.17 |
| 甲基汞/（mg/kg） | - | GB 5009.17 |
| 苯并（a）芘/（μg/kg） | ≤5.0 | GB 5009.27 |
| N-二甲基亚硝胺/（μg/kg） | ≤3.0 | GB 5009.26 |
| 肌肽/（g/kg） | ≥0.4 | NY/T 3946-2021 |
| 鹅肌肽/（g/kg） | ≥2 | NY/T 3946-2021 |

4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

**表3 理化指标**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 103 | 104 | GB 4789.1 |
| 大肠杆菌/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789.10第二法 |
| 注a：样品的采样和处理按GB 4789.1执行 | | | | | |

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理局总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、过氧化值、净含量、标签。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

a) 产品正式投入生产时；

b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；

c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；

d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；

e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。指标有一项（或一项以上）不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理

8.1 标签标志

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，产品包装应有明显标志，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按GB 14881、国家食品药品监督管理总局令〔2020〕第31号 《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

9 保质期

符合本文件规定条件下，产品的保质期以产品外包装标签标示为准。