

ICS 67.120.10  
CCS X 22

# 团体标准

T/AHFS 004-2024

## 皖西腊鹅

Wanxi cured goose

2024-08-15 发布

2024-09-01 实施

安徽省食品科学技术学会 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。

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。

本文件由六安市胜缘食品有限公司、合肥工业大学、六安市裕安区农业农村局、安徽省尚康食品有限公司提出。

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：六安市胜缘食品有限公司，合肥工业大学，六安市裕安区农业农村局，安徽省尚康食品有限公司。

本文件主要起草人：蔡克周，夏俭胜，金家群，江治国，蔚德宽，晋琦，刘迪，张小敏，章宝，王冉，沈澈，周辉，徐宝才。

本文件首次制定。

# 皖西腊鹅

## 1 范围

本文件规定了皖西腊鹅的术语和定义、技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于皖西腊鹅的生产、销售、检验。

## 2 规范性引用文件

本文件在《中华人民共和国食品安全法》和《安徽省食品安全条例》的指导下制定。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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 26617 皖西白鹅
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3946 动物源性食品中肌肽、鹅肌肽的测定 高效液相色谱法

## 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 cured goose

以经动物卫生监督管理机构检疫、检验合格的皖西白鹅或皖杂鹅为原料，以食用盐为主要辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干、烟熏）等工艺加工而成的腌腊制品。

#### 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GB 14881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要求。

##### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 鲜鹅肉 应符合GB 2707、GB 16869和GB/T 26617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 生产用水 应符合GB 5749的规定。  
 4.2.5 其他辅料 应符合相应的食品标准和有关规定。

##### 4.3 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
外观	外形规整，有光泽，无霉点、斑点，下巴、翅、脚部分可以按照需求切除。	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；将腊鹅腿部分切成小块，按照料液比 1: 2 炖煮 10min~15min 至熟，嗅其香味，品尝评定口感。
色泽	体表光洁，呈黄色或黄红色。	
滋味及气味	煮熟后肉汤及肉味芳香，液面有大片团聚的脂肪，肉嫩味鲜。具有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，肌肉切面呈淡玫瑰红色，肌肉切面紧密，有光泽。	
杂质	不得含有外来杂质以及鹅肉中不适宜食用的部分。	

##### 4.4 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	要 求	检测方法
水分/%	≤25	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）/%	≤10	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤1.5	GB 5009.227
肌肽/(g/kg)	≥0.4	NY/T 3946
鹅肌肽/(g/kg)	≥2	NY/T 3946

#### 4.5 污染物限量

应符合表3的规定。

**表3 污染物限量要求**

项 目	要 求	检测方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.3	GB 5009.12
总砷/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤3.0	GB 5009.26

#### 4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局总局令[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。

#### 4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 批次的确定和抽样

##### 5.1.1 批次的确定

同一批投料的产品为同一个批次。

##### 5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，每批次抽样不少于 3 kg，样品数量为 4 个包装，样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样。

#### 5.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

##### 5.2.1 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。

##### 5.2.2 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) 原辅料来源发生更换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。

#### 5.3 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。

## 6 标签标志、包装、运输、贮存

### 6.1 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。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求执行。

### 6.2 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，且符合产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定。

### 6.3 运输、贮存

按GB 14881等有关的规定执行。

## 7 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。

---