

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/056 — 2018

食品安全地方标准

柠檬鸭

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 06 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：甘宾宾、李秀桂、谭冬梅、黄彦、蒙浩洋、蒋玉艳、陈展、雷宁生、钟延旭、梁川、廖艳华、梁书怀、吴训、陈晖、苏奕成、蒙华毅、林文斯、刘君。

食品安全地方标准

柠檬鸭

1 范围

本标准规定了柠檬鸭的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜、冻鸭为主要原料,配以腌制柠檬,添加或不添加鲜柠檬、食用盐、食用植物油、白酒或黄酒、生姜、葱、蒜、酱油、食糖、酸辣椒或鲜辣椒、酸芥头等其他辅料,经焖煮、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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/T 4789.17 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- 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/T 29370 柠檬
GB/T 30388 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

柠檬鸭

以鲜、冻鸭为主要原料,配以腌制柠檬,添加或不添加鲜柠檬、食用盐、食用植物油、白酒或黄酒、生姜、葱、蒜、酱油、食糖、酸辣椒或鲜辣椒、酸芥头等其他辅料,经焖煮、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻鸭

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 腌制柠檬、酸辣椒、酸芥头

应符合GB 2714和相关标准的规定。

4.1.3 鲜柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 食用植物油

应符合GB 2716中的食用植物油的规定。

4.1.6 白酒

应符合相关标准和有关规定。

4.1.7 黄酒

应符合GB/T 13662的规定。

4.1.8 生姜

应符合GB/T 30388的规定。

4.1.9 蒜、葱、鲜辣椒

应新鲜、无腐烂变质,并符合GB 2762、GB 2763等相关标准和有关规定。

4.1.10 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.11 食糖

应符合GB 13104和相关标准规定。

4.1.12 加工用水

应符合GB 5749规定的要求。

4.1.13 其他辅料

应符合国家相关标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态,无霉斑
滋味及气味	具有该产品特有的滋味和气味,无异味、无异臭
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
其他污染物限量	应符合GB 2762相关规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10 ²
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为微生物指标最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标最高安全限量值。				

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

将适量样品置于干燥、清洁的白瓷盘中,在自然光线下,用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质,嗅其气味,按食用方法处理后,用温水漱口,尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.3.3 致病菌(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌)

分别按GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10平板计数法、GB 4789.6规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.4 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果符合本标准要求时,判该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时,判该批产品不合格,不得复检;检验结果中其他项目不符合本标准时,允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装标签应符合GB 28050和GB 7718的相关规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.1.3 标签应标识食用方法。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合国家标准及有关规定,内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防潮、防雨、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装混运。装卸产品时应轻拿轻放,不得重压、摔撞、直接接触地面。运输时应在阴凉、干燥通风环境中,不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染,具有防鼠防蝇设施的室内,不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。应防止产品受到挤压、破损等。不得直接接触地面和墙面,存放时应离地 10cm,离墙 20cm。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量确定保质期。
