

Q/YZH

玉溪市研和振华肉制品有限公司企业标准

Q/YZH 0004 S—2022

代替 Q/ YZH 0004 S-2019

云南省
备案号
备案日期

板鸭

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304⁰⁰⁷¹ S-2022
备案日期: 2022 年 07 月 28 日

2022 - 07 - 28 发布

2022 - 08 - 01 实施

玉溪市研和振华肉制品有限公司 发 布

前 言

我公司生产的板鸭是以鲜冻鸭肉为原料，添加食盐、酒等辅料，经选料、修整、配料、盐腌、凉晒或烘干、包装、杀菌等工艺而制成，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，其中铬的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市研和振华肉制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：严正华、梁金冬。

标准备案章

月 日

板鸭

1 范围

本标准规定了板鸭的技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于鲜冻鸭肉为原料，添加食盐、酒等辅料，经选料、修整、配料、盐腌、复卤、凉晒或烘干、包装、杀菌而成的肉制品。

2 规范性引用文件

本标准所引用的文件对于本标准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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鸭：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.4 酒：应符合 GB 2757 和 GB 2758 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观、色泽	表面呈淡红色或淡黄色，有少量油脂渗出，腹腔潮湿，肉切面呈暗红色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目测外观、色泽、组织形态，鼻嗅气味。
组织外形	肌肉切面结构较紧密、有弹性、有光泽。	
气味	具有板鸭固有的得香味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的要求

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 45	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.227
亚硝酸盐	按 GB2760 执行	GB 5009.33

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定：严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料，生产条件相同，包装规格相同的产品为一个批次。

4.2 抽样

抽样基数总质量不低于20 kg。从每批产品随机抽取样品不少于4个最小包装，总量不得少于4 kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品需经公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- 产品的原料、生产设备、生产工艺发生较大改变时；
- 停产半年以上再重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防挤压、防雨、防晒。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混存，仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得小于10CM，离墙不得小于20CM。

准备案章

月 日

云南省食
备案号:
备案日期

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



2022年7月18日

郑华

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月18日