

# Q/RKF

## 瑞丽市孔府食品厂企业标准

Q/RKF 0003 S—2022

### 熟制鸭肉

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53310001 S-2022  
备案日期: 2022年1月25日

云南  
备案  
章

2022-01-10 发布

2022-01-25 实施

瑞丽市孔府食品厂

发布

## 前 言

我公司生产的熟制鸭肉是以鲜（冻）鸭肉为主要原料，经选料、修整、清洗、分割、添加食用盐、添加或不添加香辛料、卤制、油炸或不油炸、冷却、调味或不调味、包装、灭菌等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《肉制品生产许可证审查细则（2006版）》的要求及产品实际制定。

本标准由瑞丽市孔府食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孔祥瑞。

云南省食品安

案号:533

日期:

# 熟制鸭肉

## 1 范围

本标准规定了熟制鸭肉的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）鸭肉为主要原料，经选料、修整、清洗、分割、添加食用盐、添加或不添加香辛料、卤制、油炸或不油炸、冷却、调味或不调味、包装、灭菌等工艺加工制成的熟制鸭肉。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）鸭肉：鸭肉应无霉变、无杂质，符合相关食品安全标准的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	条状、不规则块状或丝絮状，纤维大小基本一致。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味与气味	具有肉油炸后应有的滋味和气味，咸淡适口，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业  
1 S  
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 20.0	GB 5009.3
氯化钠, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: <sup>a</sup> 仅适用于油炸产品。		

### 3.4 污染物限量

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
铅 (以pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 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)。样品分成2份, 1份用于检验, 1份用于备查。

### 4.3 出厂检验

标准备案

—  
月

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，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 和 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相应的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、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

## 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《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《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022年1月25日

孔祥瑞

备案单位主要负责人（签字）

2022年1月25日