**团体标准《北京烤鸭》（草案）**

**编制说明**

# 一、工作简况

## （一）任务来源

根据北京烤鸭发展现状及市场趋势，北京肉类食品协会在征集北京市内肉制品生产企业意见过程中，发现烤鸭产品还没有相关的国家标准、行业标准、地方标准，企业普遍使用《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）作为产品执行标准，上述标准并不能完全反映产品特色。为规范北京地方特色产品的规范化生产，保证产品质量的持续稳定，保护北京市烤鸭生产企业的利益，维护北京烤鸭的声誉，特将《北京烤鸭》列入2023年团体标准制定计划。

## 标准制定的必要性

## 随着朝代的更替，烤鸭成为明、清宫廷的美味，自乾隆年间，烤鸭被正式命名为“北京烤鸭”，在民间也更为流行。新中国成立后，北京烤鸭的声誉与日俱增，不仅享誉国内，更加闻名世界。随着经济社会突飞猛进的发展和消费人群的不断扩大，北京市场上预包装的北京烤鸭越来越多，人们也对北京烤鸭味道、安全营养和健康有了更高的期待。针对国家及市政府对标准工作的新要求，协会根据北京目前预包装北京烤鸭标准不健全，企业普遍使用《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）作为产品执行标准的现状，为了真实反映出产品特色和地域特色，促进北京烤鸭产业的高质量发展，满足消费者饮食需求，提升北京烤鸭形象，特制定北京烤鸭团体标准。

# （二）起草单位

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

## （三）主要工作过程

**1. 起草阶段**

2023年5月标准立项后，北京肉类食品协会牵头，组织烤鸭生产加工企业成立标准起草组。标准起草组对国内外同类或类似标准、研究文献、研究成果等进行收集整理，并广泛开展行业调查，在此基础上根据本标准所拟定的具体技术参数和内容，初步确定所需的具体参数，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广。并于2023年5月形成了标准草案。

北京肉类食品协会于2023年7月11日组织标准工作会议，并邀请行业专家对标准主要内容进行了研讨，确定了标准基本结构符合协会团体标准要求，内容基本符合规范。起草组根据专家意见进行了修改，于月中旬形成了标准征求意见稿。

1. **征求意见阶段**
2. **审查阶段**

# 二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

## （一）编制原则

标准制定过程中，深入分析北京市烤鸭加工技术现状，密切联系企业生产实践，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广，促进北京烤鸭加工规范化发展。本标准的制定遵循以下原则：

一是科学性原则。参考屠宰相关法律、法规、标准和文献资料，结合我国北京烤鸭生产实际和调研情况，科学地确定标准技术要点。

二是适用性原则。与我国现行屠宰法律、法规、标准、规范性文件相协调一致，标准内容便于实施，易于被其他标准或文件所引用，确保标准的适用性。

## （二）主要内容的依据

**条文：**

**标准名称：**北京烤鸭

**制定依据：**

北京烤鸭属北京地方特色食品，是国家级非物质文化遗产。

**条文：**

1　范围

本文件规定了北京烤鸭的技术要求、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于指在北京行政地域内，以白条鸭为主要原料制作而成、具有北京地方特色的烤鸭。

**制定依据：**

本条规定了本文件的主要内容以及文件适用范围。

经过相关调研，目前企业加工采用的工艺为以白条鸭为主要原料制作而成，因强调北京特色，所以本文件规定，于在北京行政区域内加工的烤鸭放可以叫北京烤鸭。

**条文：**

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 食品中污染物限量标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

**制定依据：**

本条按照GB/T 1.1的要求，列出了在本文件中规范引用的相关文件清单。

**条文：**

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

北京烤鸭 Beijing roast duck

指北京行政地域内，以白条鸭为主要原料，不添加亚硝酸盐，配以辅料，经烫坯、上色、烘干、烤制等特定工艺制作而成、具有北京地方特色的烤鸭

**制定依据：**

本条结合现有北京烤鸭生产企业的生产方式，规范定义了北京烤鸭的概念，明确了原料与工艺要求，而且强调不添加亚硝酸盐，与市面上其他工业化加工的烤鸭进行区别。

**条文：**

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1 白条鸭应符合GB 2707 、GB 16869的规定。

4.1.2 各种辅料应符合相应国家标准、行业标准的规定。

4.1.3 食品添加剂应符合相关国家标准或行业标准的规定，使用应符合GB 2760的规定。

**制定依据：**

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品及GB 16869鲜、冻禽产品中详细规范了鲜冻禽产品的技术、理化要求，本文件进行参考。GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量，本文件进行了参考。

**条文：**

4.2　生产加工要求

应符合GB 14881及GB 19303的规定。

**制定依据：**

本条规定了北京烤鸭加工的基本要求，以保证产品质量。

卫生控制是肉制品加工企业保证肉品质量安全的重点，贯穿于整个生产过程。GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》对食品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均作了规定。GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》中对熟肉及熟肉制品加工企业的工厂设计与设施、卫生管理、生产过程、卫生质量控制和人员等方面的基本卫生要求做了详细规定。按照严格的生产规程和卫生要求进行生产，可基本保证加工过程的产品质量。

**条文：**

4.3 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 外观、色泽 | 色泽枣红或红褐色，有光泽，无霉斑和明显焦斑。 |
| 组织状态 | 鸭体完整，无破损。 |
| 滋味、气味 | 滋味鲜美，咸甜适宜，有该产品应有的风味，香味浓郁，无异味。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

**制定依据：**

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中规定了产品感官要求，本文件结合实际产品感官状态及GB 2726要求进行了参考。

**条文：**

4.4 理化指标

应符合表2规定。

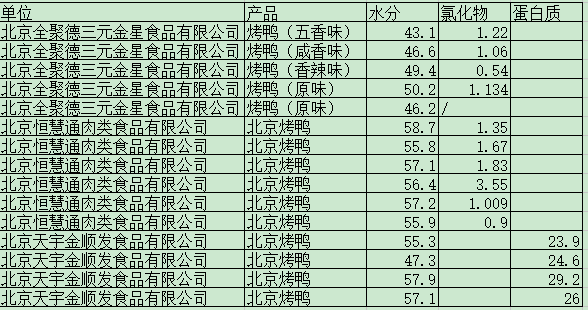
表2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分 (g/100g) ≤ | 68 |
| 蛋白质(g/100g) ≥ | 18 |
| 氯化物（以NaCl计）/(g/100g) ≤ | 3.5 |

**制定依据：**

GB/T 34264 《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》中规定了熏烤制品的氯化物理化指标，本文件进行了参考；GB/T 34264 中规定了熏烧制品的水分及蛋白质理化指标，本文件在此基础上又结合企业生产检测实际数据进行了加严规定，保证产品的营养成分。

附产品外检数据：



**条文：**

4.5　 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

**制定依据：**

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对肉与肉制品中的铅、镉、汞、砷、铬、N-二甲基硝胺等污染物的限量进行了要求。本文件中污染物的限量要求与GB 2762的规定保持一致。

GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》对肉与肉制品中的六六六等农药最大残留限量进行了要求。本文件中农药最大残留限量要求与GB 2763的规定保持一致。

**条文：**

4.7　 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB29921的规定。

4.7.2.2 微生物限量还应符合表2的规定。

表3 微生物限量

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 104 CFU/g | 105 CFU/g |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 CFU/g | 102 CFU/g |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量 值；M为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | |
| a 采样方案按GB 4789.1执行。 | | | | |

**制定依据：**

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中规定了致病菌及微生物限量要求，本文件进行了参考。

**条文：**

4.8　净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

**制定依据：**

《定量包装商品计量监督管理办法》对定量产品净含量的具体要求有明确规定，并对最大负偏差做出了规定，为此本文件要求净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

**条文：**

5.1 感官

取适量样品置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

**制定依据：**

GB/T 34264 《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》中对产品的感官进行了要求，本文件参考GB/T 34264对感官的试验方法制定了相关要求；

**条文：**

5.2 理化

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验。

5.2.3 氯化物

按GB 5009.44规定的方法检验。

5.3 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

5.4 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

5.5 微生物

5.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

5.5.3 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

**制定依据：**

按照相关国家标准制定本章节

**条文：**

5.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

**制定依据：**

JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定了净含量的检测方法，本文件对以上检测方法进行了引用。

**条文：**

6　检验规则

6.1 组批

同一生产日期生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样数量满足检验项目和留样的需要。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量（预包装产品）、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每半年应开展一次型式检验，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

a）新产品试制鉴定时或超过半年停产再恢复生产时；

b）原料、工艺发生较大改变时；

c）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家食品监管部门提出要求时。

6.3.3.2 型式检验项目为本文件中4.3、4.4、4.5、4.6 4.7、4.8规定的项目。

**制定依据：**

GB/T 34264 《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》中有对组批及检验的要求，本文件进行了参考。

**条文：**

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定规则

6.4.1.1 全部符合6.3.1.2规定的项目，判该批产品为合格产品。

6.4.1.2 出厂检验微生物项目不符合本文件，判该批产品为不合格品；其他项目不符合本文件，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有一项或以上不符合本文件的规定，判该批产品为不合格品。

6.4.2 型式检验判定规则

6.4.2.1 全部符合6.3.3.2规定的项目，判为合格品。

6.4.2.2 型式检验微生物项目不符合本文件，判该批产品为不合格品；其他项目不符合本文件，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有一项或以上不符合本文件的规定，判该批产品为不合格品。

**制定依据：**

GB/T 34264 《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》中有对检验规则及判定规则的要求，本文件进行了参考。

**条文：**

7　标签、标志、包装、贮存及运输

7.1 标签

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 包装

7.3.1 产品内包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定；外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.3.2 包装应严密、无破损、无漏袋现象。

7.4 贮存

7.4.1 应符合标签标注要求，在卫生、阴凉、干燥处或0℃～4℃贮存。

7.4.2 贮存时应包装完整，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

7.5 运输

7.5.1 运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

7.5.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。

7.5.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

**制定依据：**

依据GB/T 34264 《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》中对标签、标志、包装、贮存及运输的要求

# 三、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

## （一）主要试验或验证的分析、综述报告

无。

**（二）技术经济论证、预期的经济效果**

# 四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本文件未采用国际标准。

# 五、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

# 六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

# 七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本文件作为推荐性团体标准发布实施。

# 八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

1.标准发布后，可以举办多种形式的标准学习培训班，加强相关专业人员对标准的了解和认识，从而推动该标准的实施。

2.依托新闻媒体、互联网等对本标准进行宣传报道。

3.通过现场会、培训会、实地指导、发放技术手册等形式进行广泛宣传，推动本标准尽快在肉制品加工企业中广泛应用，从而促进国内地方特色食品加工行业的高质量发展。

# 九、废止现行有关标准的建议

# 无

# 十、其他应予说明的事项

无。

标准编写组

2023年07月