

备案号：224527S-2018

有效期至：2022 年 01 月 17 日

Q/CGJY

长春市广聚源食品有限公司企业标准

Q/CGJY0001S-2018

酱卤鸭货制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CGJY0001S-2018
备案号	224527S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-12 发布

2018-12-12 实施

长春市广聚源食品有限公司 发布

酱卤鸭货制品

1 范围

本标准适用于经缓化、清洗、挑选后的冻鸭头、鸭脖、鸭爪、鸭翅、鸭珍、鸭肠、鸭舌、鸭锁骨等鸭副产品为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭货制品。产品类别属于酱卤肉制品。

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/T 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB 1886.11	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
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 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
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 4789.10	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.26	食品中N-亚硝胺类的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味料通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23530	酵母提取物
GB/T 30328	辣椒
GB 30616	食品安全国家标准 食用香精
GB/T 35883	冰糖
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10416	调味料酒
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定
	食品生产许可证审查通则、细则



3 分类

产品按原料不同可分为：酱卤鸭头、酱卤鸭脖、酱卤鸭爪、酱卤鸭翅、酱卤鸭珍、酱卤鸭肠、酱卤鸭舌、酱卤鸭锁骨。

3.1 酱卤鸭头

经缓化、清洗、挑选后的鸭头为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭头。

3.2 酱卤鸭脖

经缓化、清洗、挑选后的鸭脖为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭脖。

3.3 酱卤鸭爪

经缓化、清洗、挑选后的鸭爪为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭爪。

3.4 酱卤鸭翅

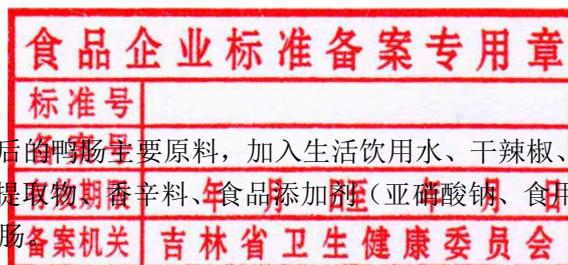
经缓化、清洗、挑选后的鸭翅为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭翅。

3.5 酱卤鸭珍

经缓化、清洗、挑选后的鸭珍主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭珍。

3.6 酱卤鸭肠

经缓化、清洗、挑选后的鸭肠为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭肠。



3.7 酱卤鸭舌

经缓化、清洗、挑选后的鸭舌为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭舌。

3.8 酱卤鸭锁骨

经缓化、清洗、挑选后的鸭锁骨为主要原料，加入生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）等辅料进行卤制，冷却后进行真空包装的酱卤鸭锁骨。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 鸭头、鸭脖、鸭爪、鸭翅、鸭珍、鸭肠、鸭舌、鸭锁骨等鸭副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 干辣椒应符合 GB/T 30328 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 酿造酱油应符合 GB/T18186 的规定。
- 4.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	酱红色或褐色	取试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态，用嗅觉鉴别气味，用口品尝滋味。
组织形态	形态完整、组织紧密、表面无粘液	
滋、气味	咸淡适中，具有酱卤肉制品特有的风味	
杂质	无肉眼可见外来杂物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	表 2 理化指标
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

项 目	要 求	检验方法
水分，%	≤ 4.0	GB 5009.3
盐（以NaCl计），%	≥ 4.0	GB 5009.44
蛋白质（g/100g），%	≥ 8.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB/T 5009.26

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，cfu/g	≤ 5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤ 5	2	10	10 ²	GB 4789.3
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.10 第二法

注：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。
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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

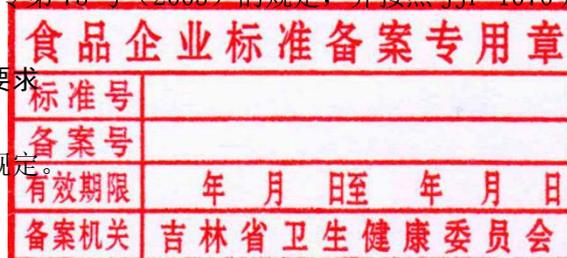
品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
亚硝酸钠	防腐剂、护色剂	≤0.15	以亚硝酸钠计≤30mg/kg	GB 5009.33

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



7 检验规则

7.1 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：感观、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品，抽取数量为 10 袋(不少于 2kg)，样品分为两份，一份送检，另一份贮存留样备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

8.1.1 酱卤鸭头

食品名称：酱卤鸭头

配料表（原料）：鸭头、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区2号楼106号房

联系方式：

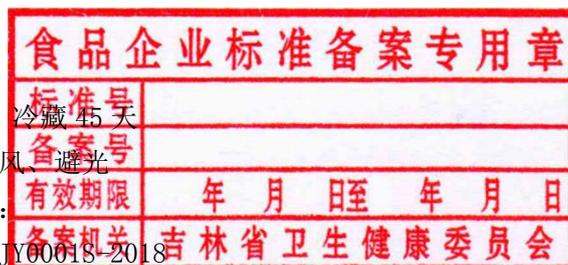
生产日期：

保质期：常温30天、冷藏45天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018



8.1.2 酱卤鸭脖

食品名称：酱卤鸭脖

配料表（原料）：鸭脖、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区2号楼106号房

联系方式：

生产日期：

保质期：常温30天、冷藏45天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018

8.1.3 酱卤鸭爪

食品名称：酱卤鸭爪

配料表（原料）：鸭爪、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区2号楼106号房

联系方式：

生产日期：

保质期：常温30天、冷藏45天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018

8.1.4 酱卤鸭翅

食品名称：酱卤鸭翅

配料表（原料）：鸭翅、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、

酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区 2 号楼 106 号房

联系方式：

生产日期：

保质期：常温 30 天、冷藏 45 天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018

8.1.5 酱卤鸭珍

食品名称：酱卤鸭珍

配料表（原料）：鸭珍、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区 2 号楼 106 号房

联系方式：

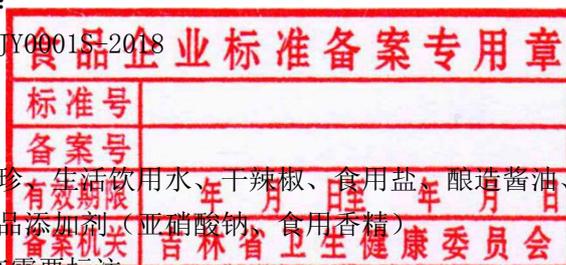
生产日期：

保质期：常温 30 天、冷藏 45 天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018



8.1.6 酱卤鸭肠

食品名称：酱卤鸭肠

配料表（原料）：鸭肠、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区 2 号楼 106 号房

联系方式：

生产日期：

保质期：常温 30 天、冷藏 45 天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018

8.1.7 酱卤鸭舌

食品名称：酱卤鸭舌

配料表（原料）：鸭舌、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区 2 号楼 106 号房

联系方式：

生产日期：

保质期：常温 30 天、冷藏 45 天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018

8.1.8 酱卤鸭锁骨

食品名称：酱卤鸭锁骨

配料表（原料）：鸭锁骨、生活饮用水、干辣椒、食用盐、酿造酱油、鸡精、料酒、白砂糖、冰糖、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠、食用香精）

净含量/规格：按生产需要标注

生产者的名称：长春市广聚源食品有限公司

地址：吉林省长春市绿园区皓月大路与建设街交汇龙城御苑小区 2 号楼 106 号房

联系方式：

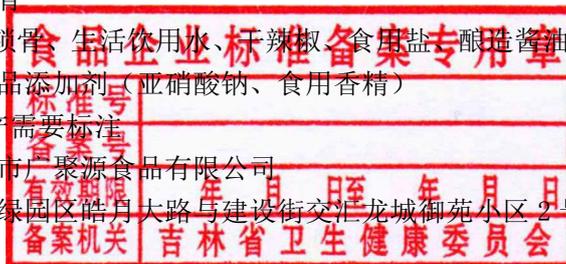
生产日期：

保质期：常温 30 天、冷藏 45 天

贮存条件：阴凉、通风、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CGJY0001S-2018



8.2 营养成分表

8.2.1 酱卤鸭头应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	631（千焦）	8%
蛋白质	17.1（克）	29%
脂肪	9.4（克）	16%
碳水化合物	0.6（克）	0%
钠	1160（毫克）	58%

8.2.2 酱卤鸭脖应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	756（千焦）	8%
蛋白质	18.8（克）	31%
脂肪	9.5（克）	16%
碳水化合物	1.2（克）	0%
钠	1220（毫克）	61%

8.2.3 酱卤鸭爪应符合表 9 的规定。

表 9 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1063（千焦）	13%
蛋白质	23.9（克）	40%
脂肪	16.4（克）	27%

表 9 续 营养成分表

碳水化合物	2.7 (克)	1%
钠	1025 (毫克)	51%

8.2.4 酱卤鸭翅应符合表 10 的规定。

表 10 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	633 (千焦)	8%
蛋白质	15.8 (克)	26%
脂肪	6.7 (克)	11%
碳水化合物	6.1 (克)	2%
钠	1022 (毫克)	51%

8.2.5 酱卤鸭珍应符合表 7 的规定。

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	385 (千焦)	5%
蛋白质	17.9 (克)	30%
脂肪	1.3 (克)	2%
碳水化合物	2.1 (克)	1%
钠	1026 (毫克)	51%

8.2.6 酱卤鸭肠应符合表 12 的规定。

表 12 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	580 (千焦)	7%
蛋白质	15.3 (克)	28%
脂肪	8.5 (克)	14%
碳水化合物	0.9 (克)	0%
钠	988 (毫克)	49%

8.2.7 酱卤鸭舌应符合表 13 的规定。

表 13 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1026 (千焦)	12%
蛋白质	16.6 (克)	28%
脂肪	19.7 (克)	33%
碳水化合物	0.7 (克)	0%
钠	1033 (毫克)	52%

8.2.8 酱卤鸭锁骨应符合表 14 的规定。

表 14 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	644 (千焦)	8%
蛋白质	17.3 (克)	27%
脂肪	9.7 (克)	29%
碳水化合物	0.8 (克)	0%
钠	12 (毫克)	63%

9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合 GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543，包装牢固，运输中不易破碎。销售包装应符合 GB 23350 的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1 运输

产品应用专用食品箱装运，应保持车厢内清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应避免日晒、雨淋；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装。

9.2 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、无异味的库中，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

10 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为常温 30 天、冷藏 45 天。

