

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/ 002—XXXX

食品安全地方标准 盐水鸭

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准代替了 DBS 32/002-2014 《食品安全地方标准 盐水鸭》。

本标准与 DBS 32/002-2014 相比，主要变化如下：

- 删除了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 删除了理化指标中水分、蛋白质、脂肪、食盐，增加了氯化物（以 Cl⁻计）；
- 修改了预包装食品微生物限量；
- 修改了非预包装食品菌落总数和金黄色葡萄球菌限量，删除了志贺氏菌；
- 增加了非预包装食品微生物限量备注要求；
- 修改了食品添加剂使用的表述。

食品安全地方标准

盐水鸭

1 范围

本标准适用于盐水鸭。

2 术语和定义

2.1 盐水鸭

以鲜（冻）鸭（包括半片鸭）为主要原料，经净膛清洗后，适量添加食用盐、葱、姜、植物香辛料等辅料，再经炒盐腌制、清卤复腌、晾挂或烘干、煮制、冷却、预包装后杀菌或不杀菌，或非预包装而成的熟肉制品。

2.2 炒盐

将食用盐与花椒、八角加热翻炒至微黄，成砂砾状。

2.3 清卤

将食用盐加入卤水反复加热熬制至透明茶色液体，无杂质，冷却后液体表面有结晶体。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	呈浅黄至乳白色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	咸淡适中，具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	体表光洁，肌肉切面呈灰白色至淡红色，脂肪呈乳白色至浅黄色。无正常视力可见外来杂质，无焦斑和霉斑	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目 ^a	指 标	检验方法
氯化物（以Cl ⁻ 计）/（%） ≤	2.5	GB 5009.44
^a 采取产品脯、腿可食部分的等量混合样进行检验。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 预包装产品微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 非预包装产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 非预包装产品微生物限量^a

项 目	限 量	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	100,000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g) ≤	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌/(CFU/g) ≤	100	GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出	GB 4789.30
^a 非预包装产品微生物限量仅适用于未经切分的整件产品。		

3.6 食品添加剂

3.6.1 本产品生产加工中不使用防腐剂、食品用香精。

3.6.2 其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 标志

预包装产品标签应符合GB 7718及GB 28050的规定，内包装袋（与产品直接接触的包装袋）应标注生产日期（内包装完成日期）。非预包装产品的容器或外包装上应标明产品名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容，必要时标注保存条件和食用方法。