

《食品安全地方标准 盐水鸭》 (征求意见稿) 编制说明

一、标准起草的基本情况

2017年《食品安全地方标准 盐水鸭》列入了江苏省食品安全地方标准修订项目，江苏省卫生健康委（原江苏省卫生计生委）委托南京市食品药品监督管理局、南京市鸭业协会和南京市食品药品监督管理局共同承担该项标准的修订工作，项目编号为：JSSPDB-2017-001。

主要起草过程主要包括收集国内外标准、征询修订的意见和建议，召开研讨会讨论标准的修订，收集数据和相关信息，实验室数据验证，社会民意调查，广泛征求意见和专家研讨，形成公开征求意见稿。

二、标准的主要技术内容

(一)按食品安全标准格式删除了原地方标准中2规范性引用文件条款，并修改相应条款序号。

(二) 术语和定义

原标准主要是规定了盐水鸭整鸭产品，盐水鸭分割产品不在原标准规定的范围内。随着人们家庭单元的缩小化和生活节奏的加快，近年来出现了以半片鸭为主要原料加工的盐水鸭产品。经核实工艺、征求企业及行业协会意见、专家论证，在盐水鸭定义中增加了半片鸭的原料范围，即“以鲜（冻）鸭（包括半片鸭）为主要原料”，更贴合

生产实际，方便标准使用。

（三）技术要求

1、原料要求

按食品安全标准格式将原标准中 4.1 原辅料要求修订为：原料应符合相应的食品标准和有关规定，同食品安全国家标准格式保持一致。

2、感官指标

在执行《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中感官要求的基础上，结合原地方标准的要求，最大程度体现出盐水鸭的产品特点。将原标准感官要求中的外观、状态、滋味气味、杂质按 GB 2726-2016 内容整合修订为色泽、滋味气味、状态，同食品安全国家标准格式保持一致。

3、理化指标

遵循食品安全标准以体现安全性的指导原则，删除了原地方标准理化指标中水分、蛋白质、脂肪这三项营养成分的要求。为体现盐水鸭产品咸鲜的风味特点，同时考虑到过多摄入食盐可能会引发高血压、动脉粥样硬化等危害，为进一步保证因食用盐水鸭而摄入食盐的安全性，经多方征求意见、专家论证，保留并调整了食盐指标，同时依据现行有效的检测方法《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》（GB5009.44-2016）的相关内容，将原标准中食盐（以 NaCl 计）指标修订为氯化物（以 Cl⁻计）。原标准中食盐（以 NaCl 计）限值为 4.5g/100g，折算成氯化物（以 Cl⁻计）应为 2.7g/100g，结合当前人

们低盐消费的趋势，本标准将氯化物（以 Cl^- 计）的限值设定为 2.5%。

4、微生物限量

为与食品安全国家标准有效衔接，本标准规定预包装产品微生物限量应符合《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）的规定。

对于非预包装产品的微生物限量的制定，考虑到非预包装盐水鸭产品基本为现制现售产品，一经生产完成即送往各大卤菜门店进行销售，时间一般控制在 24 小时以内。而原标准《食品安全地方标准 盐水鸭》（DBS32/ 002-2014）中非预包装产品的微生物指标设定参照了《熟肉制品卫生标准》（GB 2726-2005）中的相关要求。2017 年 6 月 23 日《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）替代了 GB 2726-2005，该标准只适用于预包装产品，故项目组对原地方标准中非预包装产品的微生物指标进行了实际取样检测的实验数据验证。参照 GB 2726-2016 中预包装产品微生物限量中 M 值的要求并结合销售、检验实际情况，菌落总数、大肠菌群微生物限量调整如下：菌落总数由原标准中的 $\leq 80000 \text{CFU/g}$ 调整为 $\leq 100000 \text{CFU/g}$ ；大肠菌群维持不变仍为 $\leq 100 \text{CFU/g}$ 。致病菌限量参照《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）的规定，删除了原标准中的志贺氏菌，将金黄色葡萄球菌的限量由原来的不得检出调整为 $\leq 100 \text{CFU/g}$ ，沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌不作调整，均为不得检出。

5、食品添加剂

为遵循盐水鸭生产的行业特点、传承经典工艺、真实反应本产品

生产加工过程的工艺必要性，将原地方标准中“不得使用防腐剂、食用香精的要求”修改为“本产品生产加工过程中不使用防腐剂、食品用香精。”。

三、国内外标准比较情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准、规范的要求，与本标准相关的食品安全国家标准主要有：《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》（GB 5009.44-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等。对上述标准已有的相关规定，本标准均予以吸收和引用，同时结合盐水鸭产品的行业现状和生产加工特点，以实际检测数据为基础，增加了非预包装产品的微生物限量要求，以覆盖各种类型的盐水鸭产品。增加了食盐指标，以体现盐水鸭的风味特点及人们健康饮食的安全要求。另外本标准对防腐剂的使用要求作了调整，使其更真实地反应盐水鸭产品的工艺要求与产品特点。国际上没有与其相同及类似的相关标准。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无