

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/XXXX—XXXX

食品安全地方标准 鸭血粉丝汤

（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

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

鸭血粉丝汤

1 范围

本标准适用于预包装鸭血粉丝汤产品。

2 术语和定义

2.1 鸭血粉丝汤

以独立包装的鸭血等鸭制品和粉丝为主要原料，添加或不添加其他配料，组合包装后，经煮制或冲泡后食用的预包装食品。

2.1.1 鸭血等鸭制品

以新鲜或熟制的鸭血、鲜（冻）鸭杂（鸭肠、鸭肝、鸭肫、鸭心、鸭食管中任选两种及以上）为主要原料，添加鸭汤、调味料，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经预处理、配料、煮制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成。其中，鸭血、鸭杂可包装为同一个料包，或分别独立包装。

2.1.2 其他配料

鸭血等鸭制品和粉丝以外的配料，如独立包装的干制蔬菜、豆制品、酱腌菜、调味料等。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜鸭血及熟制鸭血

新鲜鸭血应来源于经检验检疫合格的活鸭，新鲜鸭血及熟制鸭血应符合国家相关标准和规定。

3.1.2 鲜（冻）鸭杂

应符合GB 2707的规定。

3.1.3 粉丝

应符合GB 2713的规定。

3.1.4 其他原辅料

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
	鸭血等鸭制品	粉丝	其他配料	
色泽	鸭血呈暗红色或褐红色，鸭杂色泽自然	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘（或无色透明烧杯）中，在自然光线下观察其色泽和状态。闻其气味，按标签上标明的食用方法处理后，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	具有产品应有的滋味和气味，无异味，不酸	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	鸭血呈块状，鸭杂质地紧实有弹性，无正常视力可见外来异物	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质	具有产品应有的形态，无正常视力可见外来异物	

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	指 标	检验方法
过氧化值 ^a /(g/100 g) ≤	0.25	GB 5009.227
^a 适用于鸭血等鸭制品包、含坚果及籽类和含油脂类食品料包的混合检验。		

3.4 污染物限量

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） ^a /(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计） ^a /(mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.15
总砷（以As计） ^a /(mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
铬（以Cr计） ^a /(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^b /(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26
^a 适用于所有料包的混合检验。 ^b 适用于鸭血等鸭制品包的检验。		

3.5 微生物限量

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/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行；适用于所有料包的混合检验。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。其中，鸭血等鸭制品应符合GB 2760中酱卤肉类的规定；粉丝应符合GB 2760中粉丝、粉条的规定；其他配料应符合GB 2760中相应食品分类的规定。

4 其他

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家有关规定，并应标注食用方法、独立包装的鸭血等鸭制品净含量及固形物含量。

《食品安全地方标准 鸭血粉丝汤》编制说明

(征求意见稿)

一、任务来源及简要起草过程

(一) 任务来源

《食品安全地方标准 鸭血粉丝汤》列入 2023 年度江苏省食品安全地方标准制定项目计划，由南京市食品药品监督检验院、南京市市场监督管理局、南京食品工业协会共同承担标准的起草工作，项目编号为 JSSPDB-2023-001。

(二) 简要起草过程

在标准起草过程中，项目承担单位广泛收集国内外与鸭血粉丝汤相关的标准、文献等技术资料，向监管部门、检验机构和生产企业等征询本标准的意见和建议，收集样品对技术指标进行验证。整理汇总相关资料和数据，形成标准初稿，多次组织召开专家研讨会，邀请相关领域专家对标准内容进行研讨、论证，明确标准适用范围、术语和定义以及各项技术指标，对标准文本和编制说明进行修改完善。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，整理完成征求意见稿。

二、鸭血粉丝汤的基本情况

南京鸭馐文化已有上千年历史，素有“金陵鸭馐甲天下”的美誉，鸭血粉丝汤相传起源于晚清时期南京南郊，是南京地标性传统名小吃，有着悠久的饮食文化传承。近年来随着网络消费市场的蓬勃发展，鸭血粉丝汤实现了从餐饮堂食到预制速食的巨大转变。目前南京市有预包装鸭血粉丝汤生产企业 5 家、销售额 5 亿元，产业发展尤为迅速，年增长率在 50%

以上，销售额已超过传统堂食。

目前市面上销售的预包装鸭血粉丝汤产品是由独立包装的鸭血等鸭制品和粉丝为主要原料，添加或不添加其他配料，经预处理、配料、煮制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成预包装食品。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）在术语和定义、质量、安全等指标规定要求上，均无法涵盖预包装鸭血粉丝汤产品。因此，制定食品安全地方标准可填补该类产品缺少统一标准的空白，通过明确产品的原辅料要求及各项食品安全指标，既解决预包装鸭血粉丝汤生产和监管无标可依的问题，又对推动地方特色食品产业健康发展具有良好的社会和经济效益。

三、标准主要技术内容及依据

（一）标准的适用范围

明确本标准适用范围为预包装鸭血粉丝汤产品，不适用于餐饮服务中的鸭血粉丝汤。

（二）术语和定义

根据预包装鸭血粉丝汤原辅料和加工工艺，结合项目组实际调研情况，本标准分别规定了鸭血粉丝汤、鸭血等鸭制品和其他配料三个术语和定义。

（三）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 感官要求

为了体现鸭血粉丝汤产品的感官特性，本标准结合术语和定义对鸭血等鸭制品、粉丝和其他配料分别设定了色泽、滋味气味和状态 3 项感官项目，并根据产品特性制定了相应的技术要求。

2. 理化要求

鸭血粉丝汤产品中鸭血等鸭制品和部分其他配料的油脂含量较高,容易发生氧化酸败,因此本标准结合产品特性和样品的验证数据,设定过氧化值限量值 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$,该指标适用于产品中鸭血等鸭制品、含坚果及籽类和含油脂类食品配料包的混合检验,样品验证数据均符合要求。

3. 污染物限量

(1) 铅、砷、镉、铬

本标准通过分析鸭血粉丝汤产品中配料组成,计算出各种原辅料所占整个产品净含量的比例范围,结合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2025)中相应食品类别的污染物限量要求,通过加权计算的方式分别设定了铅、砷、镉、铬 4 种重金属污染物指标要求,适用于鸭血粉丝汤产品中所有食品配料包的混合检验。样品验证数据均符合要求。

(2) N-二甲基亚硝胺

本标准参照《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2025)对鸭血等鸭制品设定 N-二甲基亚硝胺限量要求,限量值为 $\leq 3.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。样品验证数据均符合要求。

4. 微生物限量

(1) 菌落总数

菌落总数是常用的指示性微生物指标之一,作为食品被微生物污染程度的标志,可以反映食品在生产过程中的卫生状况。为保障食品安全,本标准对菌落总数限量作出规定。项目组结合样品验证数据,同时参考《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400—2015)、《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》(DBS 45/ 034—2021)、《南京鸭血粉丝汤》(T/CAAPP

00019—2023) 等标准中菌落总数指标的要求, 设定菌落总数的限量为: $n=5$, $c=2$, $m=10000$, $M=100000$ CFU/g, 适用于鸭血粉丝汤产品中所有配料包的混合检验。样品验证数据均符合要求。

(2) 大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一, 提示食品被肠道致病菌污染的可能性。为防范食品安全风险, 本标准对大肠菌群限量作出规定。项目组结合样品验证数据, 同时参考《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400—2015)、《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》(DBS45/ 034—2021)、《南京鸭血粉丝汤》(T/CAAPP 00019—2023) 等标准中大肠菌群指标的要求, 本标准设定大肠菌群的限量为: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ CFU/g, 适用于鸭血粉丝汤产品中所有配料包的混合检验。样品验证数据均符合要求。

(3) 霉菌

霉菌是一种常见的微生物, 不仅会导致食物腐败引起食物中毒, 还会产生某些真菌毒素(如黄曲霉毒素、赭曲霉毒素等), 会对人体健康造成危害。鸭血粉丝汤产品中水分含量较高, 容易孳生霉菌, 为保障食品安全, 本标准对霉菌限量作出规定。项目组结合样品验证数据, 同时参考《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640—2016)、《绿色食品 方便主食品》(NY/T 1330—2021) 等标准中霉菌指标的要求, 本标准设定霉菌的限量为: $n=5$, $c=2$, $m=50$, $M=100$ CFU/g, 适用于鸭血粉丝汤产品中所有配料包的混合检验。样品验证合格率为 87%。

(4) 致病菌

根据预包装鸭血粉丝汤产品中原辅料类别和比例, 参照《食品安全国

家标准《预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021），本标准设定沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌和金黄色葡萄球菌的限量要求，适用于鸭血粉丝汤产品中所有配料包的混合检验。样品验证数据均符合要求。

5. 食品添加剂

根据预包装鸭血粉丝汤产品加工工艺，结合实际调研情况，同时为了提高标准的实用性和可操作性，对于食品添加剂的使用本标准在符合 GB 2760 规定的基础上进一步细化，明确鸭血等鸭制品应符合 GB 2760 中酱卤肉类的规定；粉丝应符合 GB 2760 中粉丝、粉条的规定；其他配料应符合 GB 2760 中相应食品分类的规定。

6. 其他

根据实际调研情况，市面上鸭血粉丝汤产品的食用方法为煮制或冲泡，为方便消费者食用，本标准规定产品标签应标注食用方法。另外考虑到鸭血等鸭制品是鸭血粉丝汤产品的特征性原料之一，其含量与鸭血粉丝汤产品品质和特征风味密切相关，因此本标准规定在产品标签中应标注独立包装的鸭血等鸭制品净含量及固形物含量。

四、国内外标准比较情况

项目组充分查阅、梳理和分析了我国与鸭血粉丝汤相关现行有效的标准、规范要求，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 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2025）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）等。与本标准相关的地方标准、行业标准和团体标准主要有：《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034

—2021）、《方面米粉（米线）》（QB/T 2652—2004）、《南京鸭血粉丝汤》（T/CAAPP 00019—2023）等。本标准在起草过程中对上述标准的相关规定进行了参考、引用和吸收。同时根据预包装鸭血粉丝汤产品在原辅料使用、加工工艺、储存条件、食用方式等方面的要求和行业现状，以实际检验数据为基础，对鸭血粉丝汤的术语和定义、原辅料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、食品添加剂等食品安全技术要求作出明确规定，还提出了鸭血等鸭制品净含量及固形物含量的标识标志要求，既突出鸭血粉丝汤产品的地方特色，又能与食品安全国家标准及相关规定协调统一，对保障食品安全和促进地方产业发展具有重要意义。

目前国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

五、其他需要在网上公开说明的事项

无。