

ICS 67.120.10
CCS X 22

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0096-2023

供厦食品 预制菜 姜母鸭

Food for Xiamen-Prepared dishes Ginger Duck

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市标准化研究院、厦门市餐饮行业协会、睿科集团（厦门）股份有限公司、圣巢（厦门）食品有限公司、厦门市振坤记养殖有限公司同安分公司、厦门银祥肉制品有限公司、厦门大佳香食品有限公司、厦门市喜家益食品有限公司、厦门原享味来食品有限公司。

本文件主要起草人：骆和东、沈群红、许晓春、刘姗姗、余良、叶雅真、林志杰、吴珊、林新萍、李钊茜、方晋忠、张叶晶、唐淑琼、李文锋、黄丽萍、许商荣、林文奇。

引 言

据史料记载，姜母鸭为商代名医吴仲所创，原为宫廷御膳，后来流传到民间，历代仿制，相沿至今，并成为风靡闽、台及东南亚等地的滋补佳食。经过历史的发展，同安、翔安的姜母鸭成为厦门地区一道历史悠久的传统特色名菜。2017年厦门金砖会晤期间，姜母鸭作为厦门传统菜肴被列入“夫人宴”和多国元首航空餐的菜单。2019年，外交部推介福建“冷餐会”的菜单上，六道厦门美食飘香国际，其中一道就是姜母鸭。

厦门的姜母鸭以正番鸭为主料，选用上好的黑芝麻油将切块的番鸭肉块反复炒香，再加入本地生长多年的姜母及高粱酒，中火炖煮而成。放入老姜母，除了去腥还可以提鲜，也有助于祛寒养胃。除了传统的切块烹煮，姜母鸭还有另一做法是整鸭和黑芝麻油、高粱酒、老姜片、麦芽糖、冰糖等一起焖炖而成。

姜母鸭味道鲜香，甘辛兼备，还有养胃健脾、祛寒活血的养生功效，是秋冬时节进补的佳品。

供厦食品 预制菜 姜母鸭

1 范围

本文件规定了供厦食品 预制菜 姜母鸭的术语和定义、技术要求、生产过程的卫生规范、标签、包装、贮运和保质期。

本文件适用于工业化预包装菜肴、不适用于采用罐头加工工艺生产的姜母鸭。

2 规范性引用文件

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则
- 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
- GB/T 30383 生姜

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
 NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品
 QB/T 2446 自然食用盐
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

姜母鸭 Ginger Duck

以新鲜正番鸭、生姜为主要原料，添加（或不添加）植物油、食用盐、食糖、味精、鸡粉调味料、香辛料调味品、酱油、调味料酒、白酒等辅料，经清洗、修整、配料、煮制、冷却、密封工序制成，贮存、运输及销售环节保持冷藏或冷冻条件，加热后即可食用的具有厦门地方特色的预包装菜肴。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 正番鸭：应有产地检疫合格标志，并符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.2 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721、QB/T 2446 的要求。
- 4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.7 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的要求。
- 4.1.8 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.9 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.10 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.1.11 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.13 鼓励优先采购符合供厦食品标准的“鹭品”原辅料。

4.2 感官要求及检验方法

应符合表1的要求。

表1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	表面呈金黄色或焦黄色，色泽基本均匀	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，于自然光线下采用目测的方法观察其色泽、组织形态和杂质，闻其气味，按包装或标签上标明的食用方法处理后，用温开水漱口后，品尝其滋味
组织形态	具有鸭肉应有的外观形态，肉组织清晰，肉质柔嫩；姜呈片状或条状；无焦斑和霉斑	
滋味气味	具有鸭肉应有的滋味及气味，姜味浓郁，无异味、无酸败味	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3 理化指标及检验方法

应符合表2的要求。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指标	检验方法	备注
水分/ (g/100g)	≤60.0	GB 5009.3	仅限可食部分
蛋白质/ (g/100g)	≥20.0	GB 5009.5	仅限鸭可食部分
氯化物含量 (以氯计) / (g/100g)	≤3.0	GB 5009.44	-
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	-

4.4 污染物限量及检验方法

除应符合 GB 2762 的规定，还应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量及检验方法

项 目	限量值	检验方法	备注
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 5009.12	采用 NY/T 843, 严于 GB 2762 (0.3)
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.05	GB 5009.15	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2762 (0.1)
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11	采用 GB 2762
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 5009.123	采用 GB 2762
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤3.0	GB 5009.26	采用 GB 2762

4.5 兽药残留限量及检验方法

应符合 GB 31650、GB 31650.1 及国家有关公告的规定，兽药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

4.6 食品添加剂使用量及检验方法

本品加工过程中不得添加食品添加剂，食品添加剂的检验应执行相应的国家标准和行业标准的规定。

4.7 微生物限量及检验方法

微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量及检验方法

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数	5	2	10 ³ CFU/g	10 ⁴ CFU/g	GB 4789.2	严于GB 2726 (n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵)
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3	采用GB 2726
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	0	0	-	GB 4789.10	严于GB 29921 (n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³)
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30	采用GB 29921

^a 样品的采样及处理按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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值

5 生产过程的卫生规范

应符合GB 14881的相关规定。

6 标签、包装、贮运

6.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定，并在产品包装上标注贮存条件和食用方法。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合GB 9683等相关国家标准或行业标准的规定。

6.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。不经包装产品不得销售。

6.3 贮运

6.3.1 产品应贮存在干燥、清洁的仓库中。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮、混放。仓库贮存条件分为两种：

a) 0℃~10℃冷藏库；

b) ≤-18℃冷冻库。

6.3.2 应按产品规定的温度贮存、运输和销售。冷链物流过程应符合GB 31605的相关规定。

7 保质期

在符合本文件规定的贮运条件且包装完好，产品的保质期应不低于标签标识的保质期。

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
-

全国团体标准信息平台