

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 00019—2023

南京鸭血粉丝汤

Nanjing duck blood vermicelli soup

2023 - 09 - 22 发布

2023 - 10 - 20 实施

中国畜产品加工研究会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 4

4 原辅料要求 5

5 感官要求 6

6 特征料包要求 6

7 理化指标 6

8 微生物限量 7

9 食品添加剂 7

10 检验规则 8

11 标签、包装、运输、贮存 8

前 言

本文件参照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。

本文件由中国畜产品加工研究会提出并归口。

本文件起草单位：南京黄教授食品科技有限公司，南京农业大学，南京市农产品公共品牌协会，南京优质农产品行业协会，南京食品工业协会，江苏省餐饮行业协会，南京新农公共品牌运营管理有限公司，南京樱桃鸭业有限公司，南京晓庄学院，江苏金陵食品科技有限公司，正春园（江苏）餐饮管理有限公司，南京冠生园食品厂集团有限公司，惠丰电商（南京）有限公司。

本文件主要起草人：黄明、黄继超、陈紫薇、黄天然、翟洋、刘洪霞、祝长青、孙京新、朱宗帅、侯金雪、张建文、周小梅、于学荣、储健、秦琅琅、李全国、李爱珍、邢光婷。

引 言

鸭血粉丝汤是南京特色地方小吃，其美味可口，老少皆宜，发展历史悠久，知名度高，现已成为南京的一道美食名片。近年来预包装鸭血粉丝汤发展迅猛，已初具产业规模及品牌雏形。然而目前没有能够突出该产品特征的国家标准、行业标准和地方标准，市场准入门槛较低，产品品质差异较大，且存在特征料包用料不足、以次充好、存在质量安全隐患等问题。为保证预包装鸭血粉丝汤的货真料实、风味地道和品质稳定，突出产品特色，保障消费者合法权益，维护南京鸭血粉丝汤的良好口碑，特制定本标准。本标准将对生产南京鸭血粉丝汤预包装产品的企业发挥指导和规范作用，以期提高产品竞争力，促进产业高质量和可持续发展。

南京鸭血粉丝汤

1 范围

本文件规定了预包装南京鸭血粉丝汤的术语和定义、原辅料要求、感官要求、特征料包要求、理化指标、微生物限量、食品添加剂、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于预包装南京鸭血粉丝汤。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
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 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 4789.30 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 5009.5 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 5009.123 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预包装南京鸭血粉丝汤 Prepackaged Nanjing duck blood vermicelli soup

以粉丝包和特征料包为主要原料包,添加豆制品包、风味调料包,添加或不添加脱水蔬菜等配料包,组合包装后,经沸水冲泡或煮制后方可食用的方便食品。

3.2 粉丝包 Vermicelli package

以红薯淀粉为主要原料,添加或不添加其他食用淀粉及辅料,经调浆、熟制成型、冷却、包装等工艺制成的粉丝料包。

3.3 特征料包 Characteristic package

以鲜(冻)或熟制的鸭血、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,添加鸭汤和(或)鸭油,添加饮用水、食用盐、香辛料,添加或不添加其他辅料和食品添加剂,经预处理、配料、卤制、包装、杀菌等工艺制成的料包。鸭血、鸭杂、鸭汤既可包装为同一个料包,也可分别独立包装成两个或三个料包。

3.4 豆制品包 Bean products package

以豆制品为主要原料,添加或不添加其他辅料和食品添加剂,经加工制成的料包。

3.5 风味调料包 Seasoning package

以复合调味料和(或)酱腌菜为主要原料,添加或不添加其他辅料和食品添加剂,经配料、混合、包装等工艺制成的,体现产品不同口味的料包,如香辣风味料包、藤椒风味料包、酸辣风味料包等。

3.6 脱水蔬菜包 Dried vegetable package

以香葱和(或)香菜为主要原料,添加或不添加其他蔬菜,经挑选、清洗、切分等预处理,采用干燥工艺制成的料包。

4 原辅料要求

4.1 粉丝

应符合GB 2713的规定。

4.2 鲜(冻)鸭血及其制品

鲜(冻)鸭血应来源于经屠宰检验检疫合格的活鸭,鲜(冻)鸭血及其制品应符合相关标准的要求。

4.3 鲜(冻)鸭杂

应符合GB 2707的规定。

4.4 熟制鸭杂

应符合GB 2726的规定。

4.5 鸭油

应符合GB 10146的规定。

4.6 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.8 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.9 豆制品

应符合GB 2712的规定。

4.10 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.11 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

4.12 脱水蔬菜

应符合NY/T 960的规定。

4.13 其他原辅料

应符合相关法规、国家标准、行业标准的规定。

5 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求与检验方法

项 目	要 求			检验方法
	粉丝包	特征料包	其他配料包	
组织形态	粗细均一，无并条	鸭血呈块状，允许有气孔，鸭杂质地紧实有一定弹性	具有产品应有的组织形态	取适量待测样品置于洁净白瓷盘（或无色透明烧杯）中，在自然光线下观察其组织形态、色泽、杂质，按推荐食用方法处理后品鉴风味与质地。
色泽	色泽自然均匀，呈半透明状	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，无褐变	
风味	无霉味、酸味	具有产品特有的风味，无异味	具有产品特有的风味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质			

6 特征料包要求

6.1 净含量

为保持产品固有特色风味，特征料包在终产品中的净含量占比应 $>50\%$ 。

6.2 固形物

特征料包的固形物含量应 $>50\%$ ，应依照JJF 1070中C.4的要求进行检验。

7 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
蛋白质 ^a /(g/100g) ≥	9.0	GB 5009.5
铅（以Pb计） ^b /(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计） ^a /(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15
铬（以Cr计） ^a /(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以As计） ^a /(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺 ^a /(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26
^a 仅特征料包检测。 ^b 所有料包混合检测。		

8 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量及检验方法

项 目		采样方案 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)		5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)		5	2	10	100	GB 4789.3 (第二法)
致病菌	沙门氏菌 ^b /(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
	单核细胞增生李斯特氏菌 ^c /(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 应符合GB 4789.1的规定。 ^b 所有料包混合检测。 ^c 仅特征料包检测。						

9 食品添加剂

9.1 粉丝包中所用食品添加剂，应符合GB 2760对06.05.02.01粉丝、粉条的要求。

9.2 特征料包中所用食品添加剂，用于鸭血的应符合GB 2760对16.07其他的要求，用于鸭杂的应符合GB 2760对08.03.01.02酱卤肉类的要求，用于鸭汤的应符合GB 2760对12.10.03.02肉汤、骨汤的要求，用于鸭油的应符合GB 2760对02.01.02动物油脂的要求。

9.3 豆制品包中所用食品添加剂，应符合GB 2760对04.04豆类制品的要求。

9.4 风味调味料包中所用食品添加剂，以复合调味料为主要原料的应符合GB 2760对12.10复合调味料的要求，以酱腌菜为主要原料的应符合GB 2760对04.02.02.03腌渍蔬菜的要求，以发酵酸菜为主要原料的应符合GB 2760对04.02.02.06发酵蔬菜制品的要求。

9.5 脱水蔬菜包中所用食品添加剂，应符合GB 2760对04.02.02.02干制蔬菜的要求。

10 检验规则

10.1 组批与抽样

10.1.1 应以同一批原料、同一班次生产的同品种、同规格产品为一批次。

10.1.2 从同一批次中随机抽取样品，抽样数量应满足检验要求。

10.2 检验

10.2.1 出厂检验

10.2.1.1 每批次产品按本文件规定检验合格后方可出厂。

10.2.1.2 出厂检验项目为：净含量、感官要求、菌落总数和大肠菌群。

10.2.2 型式检验

10.2.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、生产工艺、设施设备等发生变化，可能影响食品产品质量安全时；
- b) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

10.2.2.2 型式检验项目为本文件的全部项目。

10.3 判定规则

10.3.1 产品检验结果全部符合本文件要求时，判定该批次产品为合格。

10.3.2 产品检验微生物指标不符合本文件要求时，不准许复检，并判定该批次产品不合格。

10.3.3 除微生物指标外有其他指标不符合本文件要求时，可重新抽样对不合格项目进行复检，最终检验结果以复检结果为准。

11 标签、包装、运输、贮存

11.1 标签

11.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应标识所有料包的名称及其净含量，和产品的推荐食用方法，净含量应依照 JJF 1070 的规定进行检验。

11.1.2 产品运输包装标签标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.2 包装

产品内包装应密封、防潮、防污染，食品包装接触材料应符合食品安全相关标准要求。

11.3 运输

运输和装卸所用的容器、工具、设备和条件应符合食品卫生要求，不应与生鲜、有异味、有毒、有害、有腐蚀性的物品混合装运，运输和装卸时应防止日晒、雨淋和重压。

11.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、安全的场所，应与生鲜、有异味、有毒、有害、有腐蚀性的物品分隔存放，避免交叉污染。