

《广东省食品安全地方标准 盐焗禽肉制品》(公开征求意见稿)

编制说明

一、工作简况

(一) 任务来源

本标准制定任务来源为 2014 年广东省食品安全地方标准制定项目计划 (粤卫办函〔2014〕593 号), 标准项目名称为“盐焗禽肉制品”。参与本标准起草的单位有: 广东省食品学会、饶平县食品行业商会、仲恺农业工程学院轻工食品学院。

(二) 简要起草过程

1. 起草(草案、论证)阶段。

本项目于 2014 年 12 月立项, 标准起草小组前期经行业调研、资料收集、企业函调, 结合检验数据以及与相关标准进行比对分析, 初步确定了产品的质量技术指标和相应的试验方法, 形成了标准(草案)。2015 年 3 月, 就标准(草案)征求了梅州、兴宁地区企业的意见, 并邀请了卫生和农业部门、研究机构、高校、检测机构、相关企业的专家学者对标准(草案)的主要条款和内容进行了逐条研究讨论, 特别是对范围、产品分类、理化指标、污染物限量、微生物指标等进行了充分的论证。根据专家和企业反馈的意见对标准进行了修改完善, 形成《盐焗禽肉制品》初稿。

由于 2016 年出台了 GB 2726《熟肉制品》, 补充了行业标准, 致使此标准停滞至 2020 年。2020 年至 2022 年根据广东无穷食品集团有限公司等生产企业提供的检测数据, 对标准进行了多次修改和意见征求, 并于 2022 年 4 月 23 日召开专家咨询会。起草小组根据专家及行业的修改意见整合完善标准内容, 2023 年 11 月 1 日重新召开会议确定形成《盐焗禽肉制品》修改稿, 送 12 月 19 日专家会评审, 根据专家意见, 继续补充相关数据, 完善文本, 形成公开征求意见稿。

2. 主要参加单位。

本标准起草单位有: 广东省食品学会、饶平县食品行业商会、仲恺农业工程学院轻工食品学院。

二、标准的制订与起草目的和原则

(一) 本标准制定重要性和必要性

焗是广东方言中的一个多义词，烤的意思，有锁住香气的意思。有盐焗蛋、盐焗鸡等食品。盐焗禽肉制品是广东省具有 300 多年食用历史的岭南特色传统美食，海内外久负盛名，产品味香浓郁，皮爽肉滑，骨肉鲜香，风味诱人。产品市场份额占全国的 80% 以上。《盐焗鸡制作工艺》2022 年获得广东省第八批省级非遗项目认定通过。

随着食品工业的发展，以饶平制造盐焗食品产业集群为代表，将粤式盐焗制作传统方法结合现代先进工艺技术，通过技术攻关和创新，改写了盐焗制品传统市场只有散装产品的历史，开发出达到商业无菌的盐焗禽肉软罐头产品：解决了盐焗肉制品难以保鲜、存放与携带等方面的问题，为产业发展奠定了基础。此外，还有一类客家传统盐焗禽肉菜肴，以传统盐焗手工做法为特色，主要以散装、现制现吃熟肉为主，是一类非商业杀菌的产品。

国家于 2016 年发布了食品安全国家标准熟肉制品（GB 2726-2016），标准的适用范围为预包装的熟肉制品同时不适用于肉类罐头，基于标准的范围可知，广东客家盐焗鸡这类非预包装食品和以饶平制造为代表的盐焗制品软罐头产品均不在标准范围。本标准制订历时多年，修改十多稿，也历经相关新标准出台、疫情管控等数次波折，但能够反映“盐焗禽肉制品”这个极具广东地域特色的地方安全标准还是缺失的，饶平盐焗肉制品企业正值二次飞跃之际，《盐焗禽肉制品》地标的制定和发布依然具有重要性和必要性。

基于标准的缺失，盐焗制品产业的需求以及广东省地方特色美食的发展，为更好的确保广东这一传统特色食品的品质与安全，起草小组根据专家及行业的征求意见反馈，结合最新的标准法规，整合完善标准内容，特制定《食品安全地方标准 盐焗禽肉制品》。

（二）以科学为依据，参照相关国家标准

本文件按 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》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T 20001《标准编写规则》等系列标准编写。

本文件制订过程中，起草组通过对盐焗禽肉制品的原辅材料、加工工艺和以往大量监管检验数据的收集分析，对比相关标准和技术资料进行研究后认为，盐焗禽肉制品加工工艺与 GB/T 23586《酱卤肉制品》、GB/T 34264《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》、GB 2730《腌腊肉制品》中的部分内容近似。因为原料为禽肉，参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和《GB 31607-2021 散装即食食品中致病菌限量》制定污染物、指示菌和致病菌限量指标。

三、确定各项技术内容的依据

（一）标准适用范围。

本标准适用于盐焗鸡、鸭、鹅、鸽等禽肉制品。本标准规定了盐焗禽肉制品的术语和定义、技术要求和检验方法。

（二）术语和定义

根据广东盐焗禽肉制品产品市场，标准内容对产品全覆盖的目的，本标准定义了盐焗禽肉制品：盐焗禽肉制品是指以鲜（冻）禽产品（包括整禽、肉块、翅、腿和头、脖、爪及其他可副产品）为主要原料，配以食盐、香辛料等辅料，经盐焗或盐渍焗制、包装或不包装、达到商业无菌或非商业无菌的具有盐焗风味的熟制禽肉制品。

商业无菌：经过适度的热杀菌，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。

（三）分类

按杀菌和贮运方式将产品分为：商业无菌类：经商业无菌生产的制品，可常温条件下贮运和销售；其他：经非商业无菌生产的制品，可在冷藏（0℃~10℃）、冷冻（小于或等于-18℃）和常温（非冷链）条件下贮运和销售。

（四）技术要求中各项指标及其检验标准

1. 感官指标。

抽样检测盐焗禽肉样品，分别取一定量的每批样品试样，采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。在自然光线充足、气味正常室内直接观察被测样品的外观；将样品切开并放置于洁净的白瓷盘内，观察色泽、组织形态，嗅其香味，品尝评定口感。经检验产品色泽为浅黄至金黄色或浅褐色至棕褐色或具有与添加调味料相符的色泽；肉质软硬适度，有弹性，固有形态较完整（带骨类产品允许稍有脱骨及脱皮现象），可有与配方相符的辅料的附着物，无异物；具有产品固有的盐焗禽肉（鸡鸭鹅）的滋味及气味或具有与添加调味料相符的滋味和气味，无异味、无酸败味。

2. 水分。

盐焗禽肉制品需要经盐焗或盐渍焗制，后经脱水或不脱水，对于禽肉制品这类高蛋白、高脂肪的产品，水分的高低是保证成品氧化酸败程度的重要指标，是确保产品品质的关键。起草组充分考虑不同生产企业产品配方、工艺参数、产品形态的差异，共收集了 103 批产品的水分检测数据，经统计分析其范围值为 43.1~62.1%，P50=56.7，P95=60.26，P97.5=61.39。同时盐焗禽肉制品工业生产主要通过盐焗或盐渍焗制，加工过程生产工艺类似酱卤工艺，因此水分含量的设定参照 GB/T 23586《酱卤肉制品》，设定整禽、肉块、腿、翅水分含量≤70%，头、脖、爪、可食用内脏的水分含量≤75%，检测方法采用 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》。

3. 食盐（以Cl⁻计）。

盐焗禽肉制品工艺过程中有盐焗或盐渍焗制，食盐成为盐焗制品独特的风味来源和特有的生产加工工艺。起草组共收集了**103**批次产品的食盐数据，基于不同产品配方、工艺参数、产品形态的差异，产品食盐的最大值为**7.24%**，最小值为**1.47%**，平均值为**3.76%**，**P50=3.42**，**P95=6.19**，**P97.5=6.37**。由于企业生产过程中产品原料不同，生产工艺及产品形态的不同，食盐含量的设定参照且严于**GB/T 34264**《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》中盐焗肉制品标准，设定食盐含量**≤6.0%**，既可以达到健康要求，又保证了盐焗禽肉制品的口感。检测方法采用**GB 5009.44**《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》检测。

4. 过氧化值。

由于产品中有保质期较长的冷冻制品和商业杀菌制品，禽肉中所含的脂肪长时间存放会有氧化的风险，会出现哈喇味，因此本标准制定过氧化值指标来控制产品的质量安全。项目组收集了不同厂家**63**批次产品过氧化值数据，最大值为**1.74 g/100g**，最小值为**0.002 g/100g**，平均值为**0.347 g/100g**，**P50=0.11**，**P95=1.4**，**P97.5=1.596**。盐焗禽肉制品在加工过程中存在风干工艺，与腌腊肉制品工艺存在部分相似，因此根据产品属性和企业产品的生产情况，参照国家标准**GB 2730**《食品安全国家标准 腌腊肉制品》设定产品过氧化值**≤1.5 g/100g**，检测方法采用**GB 5009.227**《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》检测。

5. 污染物限量。

污染物执行**GB 2762**《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中肉及肉制品的规定，并按照相关指标的检验方法检验。

6. 微生物指标。

商业无菌产品应符合罐头食品商业无菌的要求，并按照**GB 4789.26-2023**《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》的方法检验。非商业无菌预包装产品的指示菌限量参照**GB 2726**《食品安全国家标准 熟肉制品》执行，并按照相关指标的检验方法检验；非商业无菌预包装产品的致病菌限量参照**GB 29921-2021**《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》执行，散装产品的致病菌限量参照**GB 31607-2021**《散装即食食品中致病菌限量》执行，并按照相关指标的检验方法检验。

7. 食品添加剂。

食品添加剂的使用应符合**GB 2760**《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，并按照相关指标的检验方法检验。

四、与我国有关法律法规和其他标准的关系

主要参照GB/T 23586《酱卤肉制品》、GB/T 34264《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》，以及GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和GB 31607-2021《散装即食食品中致病菌限量》制定。对比情况见下表。

表 本标准与GB/T 23586、GB/T 34264的比较

项 目	本标准	GB/T 23586	GB/T 34264
水分/(%) ≤	70.0/75.0	75.0	75.0
食盐(以Cl计)/(%) ≤	4.0	7.0	7.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	/	/	/

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

从盐焗技艺文化发展上，盐焗禽肉制品发源于广东岭南民族文化，极具地方特色。广东省潮州市饶平县地处广东“东大门”战略要位，依山傍水，物饶丰富，是盐焗肉制品主要生产加工地，销量占全国市场份额80%。饶平县盐焗鸡产业园立足饶平盐焗鸡产业优势，瞄准二产带一产促三产，推进以鸡肉加工为主导的一二三产业融合发展新模式。根据规划，2023年产业园盐焗鸡二产总产值达到18.5亿元，带动第一产业实现年产值6.1亿元，第三产业总年产值达4.8亿元以上，产业园综合产值达到29.4亿元以上。

与此同时，2021年和2022年，饶平县盐焗鸡产业园和预制菜产业园分别入选广东省级现代农业产业园建设名单。产业园范围涵盖钱东、樟溪和新圩3个镇，构建了以盐焗鸡(肉)产品为代表的集养殖、加工、物流、销售、旅游、品牌、科技于一体的家禽全产业链体系。涌现出无穷、无尽、好味来、家家富、杜家庄等多家盐焗肉制品龙头企业，进入发展快车道。迫切需要出台针对性强的食品安全标准，以增强落实企业食品安全主体责任，方便质控和监管。

本次制定的《广东省食品安全地方标准 盐焗禽肉制品》，既有传承，又契合新形势下产业的发展需求，以科学实验数据为依据，结合实际生产工艺条件，以及国家对食品安全质量控制的法规要求，经过深入讨论研究而制定，使其具备更强的科学性、先进性及适用性，有助于促进地方特色盐焗禽肉制品行业发展、规范市场秩序，提升产品品质和产业水平。