附件3

CAAPP团体标准《南京鸭血粉丝汤》

编制说明

1. 制定标准任务来源
2. 任务来源

中国畜产品加工研究会团体标准《南京鸭血粉丝汤》列入2023年中国畜产品加工研究会团体标准制订计划项目，项目编号为XXX。

1. 起草单位、起草人及其所承担的工作
2. 主要承担单位：南京黄教授食品科技有限公司。
3. 协助承担单位：南京农业大学，南京晓庄学院，南京樱桃鸭业有限公司，南京优质农产品行业协会，南京食品工业协会，江苏省餐饮协会，正春园（江苏）餐饮管理有限公司。
4. 本标准主要起草人：黄明、黄继超、陈紫薇、黄天然、孙京新、祝长青、张建文、燕东峰、周小梅、翟洋、刘洪霞、李全国。

主要任务有实验设计、数据搜集和整理、相关资料的查询及汇总、标准的撰写和送审以及意见征求工作。

1. 制定标准的背景和意义

习近平总书记指出，发展特色产业是地方做实做强做优实体经济的一大实招。南京有“鸭都”之美誉，南京人自古喜食鸭馔，以鸭制肴已有2300年的历史。鸭血粉丝汤是南京鸭馔的代表性小吃，其美味可口、老少皆宜，知名度高，已成为南京一道靓丽的美食名片。近年来预包装鸭血粉丝汤发展迅猛，其销售额超过餐饮堂食营业额，已成为推动南京鸭血粉丝汤产业发展的新兴主力。

目前缺乏适用于该产品的国家标准、行业标准、地方标准。现有产品执行 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》[1]或企业标准。然而，预包装南京鸭血粉丝汤与方便面在原料上存在差异：一是粉丝属于淀粉制品，且生产过程中不经油炸工艺，与方便面面饼不同；二是卤鸭血杂这类熟肉制品在终产品中质量占比较大，与方便面的调味料情况不同。GB 17400的适用范围虽包含方便粉丝，但其感官要求、理化指标和微生物限量仅针对面米制品而设，无法适应预包装鸭血粉丝汤的品控需要。各企业的产品标准在原辅料选用配比、理化指标、微生物限量上也存在差异。

由于缺乏统一性、基础性的标准，市场准入门槛较低，目前产品品质参差，售价差异较大，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。调查发现，市场上部分未获得生产许可的南京本土品牌委托外地企业进行全程代加工，其产品却打着南京风味的旗号进行销售，且这些产品内外包装均未注明鸭血杂料包的净含量，导致消费者在选购时不易辨明产品品质优劣。而同类产品如柳州螺蛳粉、武汉热干面、兰州牛肉面和重庆小面等，已经针对各自预包装产品的特点，制定和发布了食品安全地方标准、地方标准及团体标准[11-15]，通过保障产品应有品质，产生了良好的经济效益。

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，制定一项产品标准十分必要。本标准发布后，是对当前国家标准的有力补充和完善，并作为集体商标证明标准，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，助力区域公用品牌建设，促进产业高质量和可持续发展，推动其成为百亿级地方优势特色产业。

1. 主要工作过程
2. **成立标准工作组**

2022年10月项目启动会召开，接收标准制订任务，成立标准编制工作小组。

1. **产品市场调研**

2022年11月至12月，对预包装鸭血粉丝汤市售产品（30余个品牌）、产业发展现状进行充分调研，撰写南京鸭血粉丝汤产业发展调研报告，向监管部门、行业、高等院校、研究院所等单位征询本标准制定的意见和建议，明确标准适用范围和标准编制总原则。

1. **标准文献调研**

2023年1月，检索和查阅了国内外红薯粉丝、畜禽副产品、方便粉丝调味料、鸭血粉丝汤等相关研究论文，收集和整理国内外相关政策和标准，涉及速食意大利面、柳州螺蛳粉等产品标准，召开标准制定工作组研讨会，分析并提出标准研制思路和基本框架。

1. **企业实地调研**

2023年2月至3月，前往预包装鸭血粉丝汤生产企业开展实地考察。针对各企业的产品原料、工艺要求、生产过程关键控制点和产品标准等进行梳理汇总，确定本标准的主要内容。

1. **标准草案编制**

2023年3月，标准工作组在产品市场调研、标准文献调研、企业实地调研结果的基础上，根据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》，编写了《南京鸭血粉丝汤》标准草案。

1. **征求意见稿编制**

2023年4月至5月，召开标准制定工作推进会，分析采纳建议，结合相关法律、法规和标准要求，进一步修改完善标准草案，形成《南京鸭血粉丝汤》标准征求意见稿及其编制说明。

1. 主要内容的确定依据

目前，市售预包装鸭血粉丝汤产品执行 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》或企业标准。GB 17400的适用范围虽然包含方便粉丝，但其感官要求比较宽泛，缺乏针对性；理化指标和微生物限量仅针对面米制品而设，规定了面饼的水分、油炸面饼的酸价与过氧化值，整个产品混合检验污染物铅，菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌及金黄色葡萄球菌等指标，无法适应淀粉制品和熟肉制品为主要原料的鸭血粉丝汤品控需要。调查发现，执行GB 17400的产品产自河南、安徽等地，与执行企业标准的南京本土品牌产品在卤鸭血杂原料的质量占比上存在较大差异，南京本土品牌产品均执行企业标准。

现行相关企业标准共9项[2-10]，其中6项为南京本土企业的企业标准[5-10]。与其他企标相比，南京的企标在范围中规定了产品的原料构成和制作工艺，并对卤鸭血杂料包中固形物及其在总料包中的质量占比提出要求；污染物限量与致病菌限量与GB 17400的基本一致，部分企标对含油料包的酸价与过氧化值有所要求，在菌落总数和大肠菌群限量上引用GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》[16]或GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》[17]的限值，后者要求严于前者。

国内同类产品如柳州螺蛳粉、武汉热干面、兰州牛肉面和重庆小面均有现行的食品安全地方标准、地方标准及团体标准，它们在术语和定义上对产品应具备的原辅料，必须采用的制作工艺做了相关要求，在感官要求上更突出产品特性，在理化指标、污染物限量以及致病菌限量上既有混合检验项也有针对不同料包的检测项，如米粉断条率、复水时间，芝麻酱调料包中黄曲霉毒素B1的限量，熟肉制品与酱腌菜配料包混检的亚硝酸盐限量，动物性水产制品配料包中副溶血性弧菌限量等。其中T/ LZLSF 003-2022《地理标志证明商标团体标准 柳州螺蛳粉》对干制米粉包、汤料包和酸笋包规定了淀粉、氨基酸、总酸含量的特征要求，以保证产品特色风味；DBS 45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》在标签上要求表示干制米粉类型、配料包名称和食用方法。国外同类产品俄罗斯标准GOST 31749-2012《速食意大利面产品通用规程》[18]对意大利面在其包装内容物中质量占比做了规定，斯里兰卡标准SLS 1534: 2016《方便面》[19]在2022年的标准修改单中指出对方便面中每个小包装混合采样进行酸价和过氧化值的检测。

本标准基于上述产品现执行标准情况，参考国内外同类产品标准制定，在术语和定义部分阐明南京鸭血粉丝汤必备原辅料及制作工艺，对预包装产品和含鸭血、鸭杂及鸭汤的特征料包予以准确定义；感官要求部分有针对性地分别描述粉丝包、特征料包和其他料包应有的组织形态、色泽、风味；特征料包要求部分独列为一章，规定了特征料包在终产品中的质量占比和特征料包中固形物含量；理化指标与污染物限量并作一章，污染物限量值参照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》[20]中淀粉制品、肉制品等要求，设置了所有料包混检项（铅）和特征料包单检项（镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺）；微生物限量部分参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》设置菌落总数和大肠菌群为所有料包混合检验项，参照GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》[21]中粮食制品、肉制品的规定设置混检项（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）和特征料包单检项（单核细胞增生李斯特氏菌）；标签部分，要求标识配料包名称及其净含量和产品食用方法。

五、标准的结构

本标准的制定以突出和保证预包装南京鸭血粉丝汤产品特色及品质、反映先进生产经验为总原则。

本标准的制定过程严格遵循国家有关方针、政策、法规和规章，标准的编写规则及表述按照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》[22]。在标准制定过程中力求做到：技术内容的叙述正确无误；文字表达准确、简明、易懂；标准的构成严谨合理；内容编排、层次划分等符合逻辑与规定。

为确保标准制定过程中能严格符合以上编制原则，编制工作组成员先后查询、收集整理了国内外同类产品及相关原辅料的标准、文献资料。参考上述资料，工作组明确了本标准的主体结构：1范围，2规范性引用文件，3术语和定义，4原辅料要求，5感官要求，6特征料包要求，7理化指标，8微生物限量，9食品添加剂，10检验规则，11标签、包装、运输、贮存。

六、主要技术内容的说明

1. **术语和定义**

本标准的术语和定义是基于国内预包装鸭血粉丝汤生产加工企业的产品与生产实际情况的调研结果，参考国内相关标准而确定。本标准对下列术语和定义进行了规范化的表述。

1. 预包装鸭血粉丝汤

指一种以粉丝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预包装食品。

图1为产品料包配置的调研结果。可以看出，红薯粉丝、鸭血、鸭杂是预包装鸭血粉丝汤的主要原料包，所有产品均配备；豆制品和风味调料（辣椒油）是南京鸭血粉丝汤的必备辅料包，外地品牌产品并不完全配备；脱水蔬菜包并非必备辅料包，实际食用时，消费者可根据喜好，在煮制型产品中加入新鲜蔬菜来烹饪，使产品风味更佳。

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

图 1预包装鸭血粉丝汤产品料包配置情况

1. 粉丝包

指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。

经调研，市售产品的粉丝包基本均为红薯粉丝，南京品牌产品中的粉丝包一般是委托加工，并非南京本土企业自己生产。此处参考了T/HNSPGYXH 3-2022《红薯粉条（丝）饼》[23]中的术语和定义，明确了粉丝包的必备原料、必经生产工艺。

1. 特征料包

指以鲜（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）禽油（以鸭油为主），添加饮用水、食用盐、香辛料，添加或不添加鸭肉等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。

卤鸭血、卤鸭杂、鸭汤既是鸭血粉丝汤特殊风味的主要来源，也是反映产品特色和品质的重要载体。其由各企业自行生产加工制得，故此处原料及工艺参考南京本土企业的企业标准，提取其中共性部分作基础性要求。调研发现，市售产品的卤鸭血、卤鸭杂、鸭汤料包的包装形式差异较大，既有三者装于同一料包的，也有血、杂分开各带鸭汤装于两个料包的，也有将三者均独立包装成三个料包的；料包名称也有差异，除（卤）鸭血、（卤）鸭杂以外还有称为鸭肴包、鸭产品包等。此处特征料包这一术语，是一种统称，是为了简化后续特征料包要求检验对象的有关说明，并非强制实际产品料包包装上使用特征料包作为料包名。图2为产品鸭杂原料类型的调研结果。南京本土企业产品均含有鸭肝，基本含有鸭肠，能够做到至少含有鸭肝、鸭肠、鸭心、鸭食管、鸭肫中任意两种原料的要求。企业调研发现，生产时添加鸭油的部分企业还会加入少量鸡油来调节产品风味，经协商后，定义中采用“禽油”表述，但要求禽油中鸭油占比最大，以突出产品特色。不少企业反馈将在特征料包中增加鸭肉原料，以迎合市场需求，实际上鸭肉并非传统鸭血粉丝汤的必备原料，故此处不作强制添加要求。

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

图 2 预包装鸭血粉丝汤产品鸭杂原料类型

1. 豆制品包

指以大豆为主要原料，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经加工制成的料包。

目前产品中使用的豆制品为油豆腐果（又称豆泡、小油丁）。油豆腐果属于GB/T 22106《非发酵豆制品》[25]中炸制豆腐干类，生产过程中需经油炸工艺，易出现氧化变质问题，未来产品改良时该原料很大可能会被优化为其他豆制品，故此处未限定只能添加油豆腐果，而是放宽为豆制品。

1. 风味调味料

指以复合调味料和（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。

调查发现，原味产品中辣椒油是必备料包，此外部分品牌还有调味粉包，而在酸辣风味、藤椒风味等风味改良产品中会添加酸菜、酸辣椒等酱腌菜、藤椒酱等复合调味料等，随着产品新口味的研发，会有更丰富多样的调味料用于产品中，故此处以风味调料包来做上述调味料包的统称，实际产品料包名可以参照示例的（XX风味料包）来命名，以区分产品风味。参考了T/CQXMGYHCJH 001-2021《重庆小面》中术语和定义的类似处理。

1. 脱水蔬菜包

指以香葱和（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。

调研发现预包装鸭血粉丝汤中脱水蔬菜包多以香葱为原料，香菜也是传统堂食南京鸭血粉丝汤中常放入的调味蔬菜，故应以二者或以其中之一为主要原料。

1. **原辅料要求**

对术语和定义提及的原辅料均引用相关国家标准、行业标准的规定。对于没有相关产品标准的鲜（冻）鸭血原料，则要求其来源于经宰前检验检疫合格的生鸭，以确保其真实性，并引用农业部发布的行业标准NY/T 3471《畜禽血液收集技术规范》[26]，对其收集过程的卫生进行规范。

1. **感官要求**

参考粉丝、血制品、畜禽内脏制品的国家标准、行业标准、地方标准和团体标准以及相关论文中的感官评价指标，结合产品实际感官特性，对预包装鸭血粉丝汤中粉丝包、特征料包和其他配料包的组织形态、色泽、风味和杂质分别设置有针对性的感官指标，其中组织形态项中有关质地的要求和风味项的要求是将样品按推荐食用方法处理后进行评价。粉丝指标主要参考了GB/T 19852《地理标志产品 卢龙粉丝》[27]中要求粉丝具有应有的自然色泽与光泽、呈半透明状，粗细、宽厚均匀，无并条，复水后柔软、滑嫩、筋道、无异味等，与LS/T 6137《米粉条食用品质感官评价方法》[28]中要求米粉粘性适中、不黏牙不夹生等。特征料包指标主要参考了DBS 43/012-2022《食品安全地方标准 猪血丸子》[29]要求产品具有应有色泽、形状、无霉变等，T/PPZL 04-2022《猪血豆腐》[30]要求血豆腐呈深红色或棕红色、有光泽，具有特有气味、无异味，呈块状、有弹性、允许有气孔等，耿永然[31]等人提出表面光滑、暗红色、紧实度、鸭香味、易碎性、多汁性是评价鸭血豆腐的关键指标，与贺峰[32]等人指出鸭肝的苦味和腥味是影响鸭肝加工食品开发的重要因素。

1. **特征料包要求**

对特征料包在终产品中的净含量占比要求＞50%，特征料包中固形物含量要求＞50%，以此确保卤鸭血鸭杂足量添加，保证产品应有的风味。此处两个50%指标值来源于南京市下发的《关于南京市鸭血粉丝汤及类似产品食品生产许可相关事项的通知》。

1. **理化指标**

卞欢[33]等人测定了高温杀菌后麻鸭汤中粗蛋白质含量为2.34%。调研发现，熟制鸭血制品中蛋白质含量约为6%，酱卤鸭肝、鸭肫、鸭心中蛋白质含量约为30%。粉丝、豆制品、辣椒油、脱水蔬菜等也含有蛋白质，分别约为0.5%、18%、4%与17%，但豆制品、辣椒油、脱水蔬菜在预包装鸭血粉丝汤产品中占比低。

综上，蛋白质含量既能反映产品的基本营养价值，又能反映料包用料是否足量，尤其是特征料包用料，故本标准针对特征料包设置了蛋白质这一理化指标。现南京有生产许可的品牌产品中特征料包在终产品占比均＞50%，其中固形物＞50%。根据计算公式：特征料包主要原料蛋白质含量（g/100g）与其净含量占比（g/100g）的乘积之和，推算出南京鸭血粉丝汤预包装产品中特征料包蛋白质含量的最低限值为9.0%。

张嫚[34]在生鲜鸭组织重金属污染分析中指出鸭肝、鸭血、鸭肾为重度污染，鸭心、鸭肠为中度污染，建议国家相关部门加强鸭可食性下水的重金属监控。因此，对于预包装鸭血粉丝汤的污染物限量，除了要求检测铅，还需要参照GB 2762中对肉制品和内脏制品的要求，针对特征料包，规定镉、铬、总砷以及N-二甲基亚硝胺的最高限量，以保障特征料包安全性，检测方法引用相应国标，若特征料包中包含多个独立小包，则将其混样检验。

1. **微生物限量**

根据GB 2726规定了菌落总数、大肠菌群限量，根据GB 29921，规定沙门氏菌、金黄色葡萄球菌限量，上述四项指标均为所有料包混合检验；规定了单核细胞增生李斯特氏菌的限量，此项指标为特征料包单独检验，若特征料包中包含多个独立小包，则将其混样检验。对于企业标准中菌落总数、大肠菌群限量引用GB 2713规定的部分生产企业，经检测其产品这两项指标可以达到GB 2726的限量要求，故菌落总数、大肠菌群采用了GB 2726中相对严格的限量要求。

1. **食品添加剂**

由于本产品的料包涉及的食品分类诸多，此处分别指出了各料包所用食品添加剂应符合GB 2760中具体某类或某几类食品的要求。表1根据GB 2760附录E给出了预包装鸭血粉丝汤各料包所属类别，实际检验时可通过检索添加剂名称查询某添加剂是否允许使用至表1列出的食品类别中及其添加量限值。

调查发现，预包装鸭血粉丝汤中常用的食品添加剂主要有：瓜尔胶、黄原胶、氯化钙、氯化镁、柠檬酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、亚硝酸钠、特丁基对苯二酚、聚二甲基硅烷及其乳液。主要用于特征料包与豆制品包中作增稠剂、稳定剂、增味剂、护色剂、抗氧化剂，和用于肉制品加工中作消泡和脱模剂。上述食品添加剂中，除氯化钙用于畜禽血制品时应≤0.5g/kg，亚硝酸钠用于酱卤肉制品时应≤30mg/kg，聚二甲基硅烷及其乳液用于肉制品和畜禽血制品加工工艺时应≤0.2g/kg外，其余均是GB 2760允许添加且可按生产需要适量使用的。

表 1 预包装鸭血粉丝汤主要料包所属食品分类

| 料包/原料名称 | | 所属分类 | | 该分类定义（参考实施指南[24]） |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 粉丝包 | | 06 | 粮食及粮食制品 | 以淀粉为原料，经糊化成型，在一定条件下老化（回生），干燥而成的丝条状固态产品。 |
| 06.05 | 淀粉及淀粉制品 |
| 06.05.02 | 淀粉制品 |
| 06.05.02.01 | 粉丝、粉条 |
| 特征料包 | 卤鸭杂、鸭肉 | 08 | 肉及肉制品 | 以鲜（冻）畜禽肉或其内脏为主要原料，加食盐、酱油等调味料及香辛料，经煮制而成的一类熟肉类制品。 |
| 08.03 | 熟肉制品 |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品 |
| 08.03.01.02 | 酱卤肉类 |
| 卤鸭血 | 16 | 其他类 | （16.01~16.06）未包括的其他食品。 |
| 16.07 | 其他（畜禽血制品） |
| 鸭汤 | 12 | 调味料 | 以鲜冻畜禽肉、鱼、骨或其抽提物为主要原料，添加调味料及辅料制成的汤料。 |
| 12.10 | 复合调味料 |
| 12.10.03 | 液体复合调味料 |
| 12.10.03.02 | 肉汤、骨汤 |
| 禽（鸭）油 | 02 | 脂肪、油和乳化脂肪制品 | 以动物（猪、牛、鱼等）脂肪加工制成的油脂。 |
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 |
| 02.01.02 | 动物油脂 |
| 豆制品包  （油豆腐果） | | 04 | 水果、蔬菜、豆类、食用菌等 | 包括非发酵豆制品、发酵豆制品、大豆蛋白类制品。 |
| 04.04 | 豆类制品 |
| （04.04.01 | 非发酵豆制品） | （以豆腐或豆干为基料，经油炸制成的豆制品。） |
| （04.04.01.03 | 豆干再制品） |
| （04.04.01.03.01 | 炸制半干豆腐） |
| 风味调味包 | 辣椒油 | 12 | 调味料 | 以一种或多种香辛料中萃取其呈味成分组成，用植物油等作为分散剂的制品。如黑胡椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料调味油等。 |
| 12.09 | 香辛料类 |
| 12.09.02 | 香辛料油 |
| 复合调味料 | 12 | 调味料 | 以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固状、半固体状（膏状、酱状）、液体状的复合调味料。 |
| 12.10 | 复合调味料 |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 |
| 12.10.03 | 液体复合调味料 |
| 酱腌菜  （发酵酸菜） | 04 | 水果、蔬菜、豆类、食用菌等 | 以新鲜蔬菜为主要原料、经醋、盐、油或酱油等腌渍加工而成的制品。 |
| 04.02 | 蔬菜 |
| 04.02.02 | 加工蔬菜 |
| 04.02.02.03 | 腌渍的蔬菜 |
| （04.02.02.06 | 发酵蔬菜制品） | （以新鲜蔬菜为原料，加入盐和（或）其他调味料，经微生物发酵制成的制品。） |
| 脱水蔬菜 | | 04 | 水果、蔬菜、豆类、食用菌等 | 以新鲜蔬菜为原料。经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的蔬菜干制品。包括干制蔬菜粉。 |
| 04.02 | 蔬菜 |
| 04.02.02 | 加工蔬菜 |
| 04.02.02.02 | 干制蔬菜 |

1. **标签**

除应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》[35]、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》[36]和GB/T 191《包装储运图示标志》[37]的规定，还要求标识所有料包名称及其净含量，与产品的推荐食用方法，以保障消费者知情权，助消费者品尝到风味地道的产品。

料包净含量标识示例：应标识为“粉丝包60g，鸭血杂包160g，豆制品包6g，辣椒油包8g，蔬菜包0.5g”的形式；而非“粉丝包60g，配料包174.5g”的形式，其中料包名称可根据企业自身需要命名。

推荐食用方法标识示例：冲泡型产品至少应标注推荐注水量刻度线、冲泡用水温度和泡制时长（min），煮制型产品至少应标注推荐加水量（ml）和煮制时长（min）。

1. 与国内现行法规、标准的关系

本标准的制定严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律、法规的相关规定和要求，严格执行国家标准和行业标准，与相关的各种基础标准相衔接，遵循了政策性和协调同一性的原则。

标准起草工作组

2023年6月

参考文献

[1]GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》,中华人民共和国卫生和计划生育委员会发布;2016-9-22实施

[2]Q/FST 0001S-2021《鸭血粉丝汤（方便食品）》,宿州市扶疏亭食品有限公司发布;2021-6-11实施

[3]Q/XPZY 0002S-2021《鸭血粉丝汤（方便食品）》,江苏忠意食品集团有限公司发布;2021-2-8实施

[4]Q/JTS 0004S-2021《方便鸭血粉丝汤系列》,南京极太食品有限公司发布;2021-5-18实施

[5]Q/JSZH 0002S-2022《方便粉丝汤系列》,江苏中和食品有限公司发布;2023-1-23实施

[6]Q/HJS 0002S-2021《方便粉丝（汤）系列》,南京黄教授食品科技有限公司发布;2021-7-22实施

[7]Q/NBRS 0001S-2021《鸭血粉丝汤系列》,南京百润食品有限公司发布;2021-7-20实施

[8]Q/YTYY0002S-2021《方便粉丝系列》,南京樱桃鸭业有限公司发布;2021-4-1实施

[9]Q/GSY 0001S-2021 《方便粉丝汤系列》,南京冠生园食品厂集团有限公司发布;2021-4-16实施

[10]Q/JKW 0001S-2021《鸭血粉丝汤》,南京聚客维食品有限公司发布;2021-12-31实施

[11]DBS45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》,广西壮族自治区卫生健康委员会发布;2019-10-30实施

[12]TLZLSF 003-2022《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》,柳州螺蛳粉协会发布;2021-5-20实施

[13]DBS42/005-2022《食品安全地方标准 武汉热干面（方便型）》,湖北省卫生健康委员会发布;2023-1-1实施

[14]DBS62/003-2020《食品安全地方标准 兰州牛肉面（煮食型）》,甘肃省卫生健康委员会发布;2021-1-1实施

[15]TCQXMGYHCJH 001-2021《重庆小面》,重庆市大渡口区小面工业化促进会发布;2021-1-1实施

[16]GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》,中华人民共和国卫生和计划生育委员会发布;2016-9-22实施

[17]GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》,中华人民共和国卫生和计划生育委员会,国家食品药品监督管理总局发布;2017-6-23实施

[18]GOST 31749-2012《速食意大利面产品通用规程》,俄罗斯发布

[19]SLS 1534: 2016《方便面》,斯里兰卡发布

[20]GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,中华人民共和国卫生健康委员会,国家市场监督管理总局发布;2023-6-30实施

[21]GB 29921-2021《食品安全国家标准 熟肉制品》,中华人民共和国卫生健康委员会,国家市场监督管理总局发布;2021-11-22实施

[22]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》,国家食品药品监督管理总局发布,国家标准化管理委员会;2020-10-1实施

[23]THNSPGYXH 3-2022《红薯粉条（丝）饼》,河南省食品工业协会发布;2022-10-15实施

[24]GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施指南

[25]GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》,中华人民共和国质量检验检疫总局,国家标准化管理委员会发布;2009-1-1实施

[26]NY/T 3471-2019《畜禽血液收集技术规范》,中华人民共和国农业农村部发布;2019-11-1实施

[27]GB/T 19852-2008《地理标志产品 卢龙粉丝》,中华人民共和国质量检验检疫总局,国家标准化管理委员会发布;2008-11-1实施

[28]LS/T 6137-2020《米粉条食用品质感官评价方法》,国家粮食和物资储备局发布;2020-7-21实施

[29]DBS43/012-2022《食品安全地方标准 猪血丸子》,湖南省卫生和健康委员会发布;2023-2-24实施

[30]T/PPZL 04-2022《猪血豆腐》,内蒙古品牌战略促进会发布;2022-6-29实施

[31]耿永然,汪建明,鲁绯.鸭血豆腐感官品质评价指标筛选[J].食品工业科技,2015,36(23):95-98.

[32]贺峰,王海东,姜其华等.几种风味鸭肝酱加工工艺的试验研究[J].农产品加工(学刊),2009,No.193(12):33-34.

[33]卞欢,张新笑,陈琳等.不同贮藏方法对鸭汤营养成分和感官品质的影响[J].食品工业科技,2017,38(14):258-262.

[34]张嫚.生鲜鸭组织中重金属污染分析与安全性评价[J].食品科技,2011,36(12):132-134.

[35]GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》,中华人民共和国卫生部发布;2012-4-20实施

[36]GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》,中华人民共和国卫生部发布;2013-1-1实施

[37]GB/T 191-2008《包装储运图示标志》,中华人民共和国质量检验检疫总局,国家标准化管理委员会发布;2008-10-1实施