

一、项目名称

驴肉产品的深度开发项目

二、项目目标

本项目拟根据市场需求完成驴肉产品的深度开发，提高驴肉附加值，提高产业经济价值，为推行驴肉相关高端产品的开发奠定基础。

1. 驴肉产品深度开发选用技术路线不限，但产品工艺路线要明确且完整。
2. 结合市场需求对驴肉产品进行深度开发，坚持绿色制造的原则，摒弃卤煮、油炸、烟熏和烧烤的传统加工方式，得到驴肉高端产品 2-3 项，既受消费者普遍认可又保留驴肉自身的特征风味（无香精），申请专利 1-2 项。驴肉产品遵守《中华人民共和国食品安全法》法律法规管理条例，欧盟食品污染物限量标准-Commission Regulation (EC) No 1881/2006。同时符合国家食品安全相关标准，包含但不局限于以下标准：GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品卫生标准》，GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及产品中微生物、重金属、N-亚硝胺类、苯并芘等指标检验方法均需遵守肉制品企业法律法规（GB/T4789.2-2010、GB/T5009.123、GB/T5009.26、GB/T5009.27 等）。
3. 驴肉产品的加工成本 \leq 100 元/kg。
4. 开发的产品保质期 \geq 1 年，且不含防腐剂。【申请书中需详细阐述进行驴肉相关产品开发的科学理论依据、产品市场前景分析、生产可行性分析、生产费用评估以及具体工艺方案否则视为无效申请，不纳入后续评选程序。】
5. 初步预期项目提供驴肉 50kg，提出驴肉产品深度开发的主要依据及工艺参数，建立完善的驴肉产品开发技术标准。
6. 确定驴肉产品生产控制各环节参数，制定驴肉产品工艺标准，建立完善

的驴肉产品生产流程及人员操作规程，推动驴肉高端产品开发进程。

7. 实验用驴肉由东阿阿胶股份有限公司提供。

8. 项目实施周期 1.5 年。