

ICS 67.120.20

X 18

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 263—2003

宜城板鸭



2003-09-28 发布

2003-10-08 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由宜城市质量技术监督局提出。

本标准由襄樊市质量技术监督局归口。

本标准由宜城市楚都鸭业有限责任公司、襄樊市质量技术监督协会起草。

本标准主要起草人：韩其华、杨迎朝、刘佳秀、张小勇、丁修涛、程建勋。

宜城板鸭

1 范围

本标准规定了宜城板鸭的原产地域范围、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以健康鸭子宰杀、去毛、净膛、腌制、晾晒等传统工艺制作而成的宜城板鸭。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191—2000 包装储运图示标志
- GB/T 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 9695.7—1988 肉与肉制品 总脂肪含量测定
- GB/T 9695.8—1988 肉与肉制品 氯化物含量测定
- GB/T 9695.11—1988 肉与肉制品 氮含量测定
- GB/T 9695.15—1988 肉与肉制品 水分含量测定
- GB 16869 鲜、冻禽肉产品
- GB 17924 原产地域产品通用要求
- NY 5034—2001 无公害食品 鸡肉

3 原产地域范围

本产品原产地域范围限于国家质量技术监督行政部门批准的宜城市行政地域范围，见附录A。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 活鸭产地

加工所用的鸭子应是在原产地域范围内饲养的麻鸭、樱桃谷鸭等。

4.1.2 饲养环境

活鸭饲养地海拔高度120m~150m，年降雨量900mm~1000mm，年均温度18℃，无霜期250天。该地土壤土层深厚，质地优良，各种有机物含量高，土壤通透性好，食物链复制完整，纵横交错的沟、渠、湖、江河内微生物、小鱼、小虾、田螺等食源丰富，且无工业污染，是鸭群的天然牧场。

4.1.3 饲养方法

加工所用的鸭子应以人工放养为主，在不同的生长期配给一定量的饲料，饲料应符合相应标准。

4.1.4 净膛鸭

腌制所用的新鲜净膛鸭或冷冻净膛鸭应符合GB 16869的规定。

4.1.5 食用盐

腌制食用盐应符合GB 5461的规定。

4.2 加工要求

4.2.1 活鸭宰杀前须经12小时~24小时停食喂水，冷冻鸭要自然解冻。

4.2.2 颈部宰杀，三管齐断，血要放净。

4.2.3 全净膛，不开裆去净羽毛和全部内脏及舌头、嘴壳皮、血筋、肺头、粘膜、肠头等。

4.2.4 按传统腌制规范，炒盐腌制，老卤复腌，并经叠胚、排胚、晾挂至成品。

4.2.5 成品内包装应先抽真空、充氮气，然后经高温灭菌。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	体表光洁、呈黄白色或乳白色。
形 态	裆腺内凸起，胸脯人字骨偏平，无皱纹，无残缺。
组织状态	肌肉切面紧密，有光泽，切面呈玫瑰红色。
滋味与气味	熟食时，酥香爽嫩，余味返甜，具有板鸭固有的气味，无异味。

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 45.0
食盐(以NaCl计), %	≤ 10.0
蛋白质, %	≥ 18.0
脂肪, %	≤ 35.0
酸价(以KOH计), mg/g脂肪	≤ 2.0
过氧化值, meq/kg	≤ 197
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0

注:蛋白质、脂肪指标取鸭胸脯、鸭腿肉检测。

4.5 安全卫生指标

解除冻失水率外，其他指标应符合NY 5034-2001中3.5的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

感观检测。

5.2 水分含量的测定

按GB/T 9695.15-1988的规定进行。

5.3 食盐含量的测定

按GB/T 9695.8-1988的规定进行。

5.4 蛋白质含量的测定

按GB/T 9695.11-1988的规定进行。

5.5 脂肪含量的测定

按GB/T 9695.7-1988的规定进行。

5.6 酸价、过氧化值的测定

按GB/T 5009.37-1996的规定进行。

5.7 亚硝酸盐含量的测定

按GB/T5009.33-1996的规定进行。

5.8 安全卫生指标的测定

按NY 5034-2001中4.5~4.11的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

6.1.1 产品以批为单位进行检验。以同一批原料、同一班次生产的产品为一批，每批产品不超过5t。

6.1.2 每批产品须经生产厂的质检部门按本标准进行检验，合格后方可出厂并附有合格证。

6.2 检验

6.2.1 产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.2 出厂检验时每批逐只进行感官指标（不含每只组织状态、滋味）检验。

6.2.3 型式检验项目为本标准全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品批量投产前；
- b) 工艺、原料有较大改变时；
- c) 正常生产一年或停产半年以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

6.2.4 型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中随机抽取4个最小包装单位。

6.3 判定规则

产品经检验，如有二项不合格时可加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格时，则判该次型式检验不合格。安全指标若不合格不得复检。

6.4 出口产品检验

按商检部门或合同的规定进行。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标志应符合GB 7718的规定，包装标志应符合GB/T 191-2000的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装应采用真空容器包装。包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543-1986的规定。

7.3 运输

运输过程中应保持包装完好，防止雨雪淋湿。

7.4 贮存

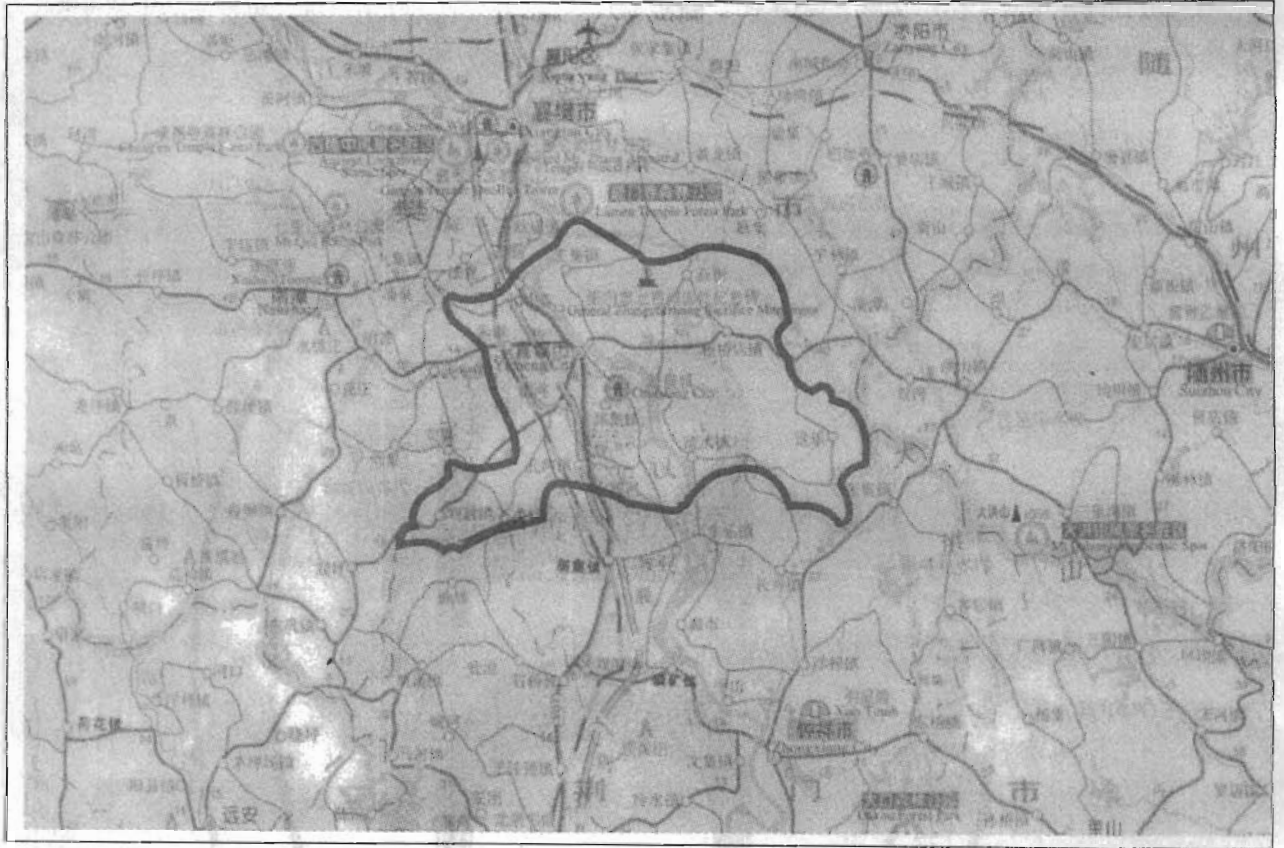
产品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

8 保质期

在本标准规定的贮存条件下，常温下保质期为12个月。

附录 A
(规范性附录)
宜城板鸭原产地域范围图

A.1 宜城板鸭原产地域范围图见图A.1。



图A.1

