

ICS 67.120.01

X 18

CGAPA

团体标准

T/CGAPA 038—2024

六安三十铺板鸭制作技术规程

Technical specifications for making dry-cured duck of san shi pu town in Lu'an

2024-08-08 发布

2024-08-08 实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

前 言

本文件依据 T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的有关要求编写。

本文件中的某些条款可能涉及专利。中国优质农产品开发服务协会不负责对该类专利的鉴别。

本文件由六安三十铺家富板鸭厂提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：六安三十铺家富板鸭厂、六安市金安区三十铺原味食堂饭店、六安市琳涵电子商务有限公司、皖西学院、北京金信协通咨询有限公司。

本文件起草人：张敏、汪家付、徐光沛、吴利夫、冯娟、陈昌润。

本文件首次制定。

六安三十铺板鸭制作技术规程

1 范围

本文件规定了六安市三十铺板鸭制作技术的术语和定义、原材料要求、加工要求、制作工序、分级、包装和贮存等要求。

本文件适用于六安三十铺板鸭制作技术指导。

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 3095	环境空气质量标准
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31653	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素污染控制规范
NY/T 843	绿色食品 畜禽肉制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三十铺板鸭 thirty rows of salted duck

以放养六安麻鸭为原料，以当地传统板鸭制作工艺制成的腌腊食品。

3.2

卤水 brine

卤水分新卤和老卤，用鸭子去内脏后浸泡的血水配盐制成的称新卤，腌制后的卤水称老卤。

4 原材料要求

4.1 原料鸭

应选健康无病，肌肉丰满，脂肪均匀适度，胸骨不显露，体重 1.5kg~2.0kg、放养的六安麻鸭育肥鸭，卫生标准应符合 NY/T 843 要求。

4.2 辅料

4.2.1 食盐

应采用符合 GB 5461 标准的食用盐。

4.2.2 小茴香

应颗粒均匀、整齐、饱满，干性足，新鲜，色泽黄绿，香气浓郁味甜，无虫蛀。

4.2.3 生姜

应表面黄白，有光泽和浅棕色环节，断面浅显环纹，中间稍有筋脉，香辣味浓，块大、丰满、质嫩。

4.2.4 八角

应个大、整齐，色泽红润，油多，香气浓。

4.2.5 腌渍容器

可采用玻璃、陶瓷等经过高温烧制的，化学性质稳定的材质容器，或腌制池。容器应符合 GB 4806.7 卫生标准。

5 加工要求

5.1 大气环境

板鸭加工场所所处的大气环境应符合 GB 3095 中规定的二级标准。

5.2 场地环境

加工厂应距离垃圾场、畜牧场、医院、粪池 50 m 以上，距离经常喷洒农药的农田 100 m 以上，距离交通主干道 20 m 以上，远离排放三废的工业企业。

5.3 加工用水

板鸭加工过程中用水、冲洗加工设备和厂房用水均应符合 GB 5749 的要求。

5.4 卫生环境

卫生环境按 GB 14881 的规定执行。

6 制作工序

6.1 宰杀

6.1.1 宰杀要求

6.1.1.1 屠宰程序应由经过培训的相应岗位人员进行。

6.1.1.2 屠宰人员应穿防护服及手套。

6.1.1.3 刀具等屠宰工具定点存放，专人管理，领用应做登记。

6.1.1.4 屠宰加工卫生应符合 GB 12694 的要求。

6.1.2 采用口腔宰杀法

6.1.2.1 宰杀前 20h 将鸭停食，仅喂清水。

6.1.2.2 先将鸭翅反剪，然后左手捏开鸭嘴，右手将尖刀刺入鸭子口腔的耳后方位至延胸部分，右手随即提起鸭子双脚，使血从口腔流出。

6.1.2.3 鸭血由指定人员收集，并在 5min~6min 内及时处理，以防变质或受到污染。

6.2 烫鸭

6.2.1 鸭宰杀后，立即用 75℃~85℃ 热水浸烫，并用棍棒搅动几分钟，使鸭体全部浸透，随即拔净羽毛和除去皮肤污物。

6.2.2 鸭毛由指定人员及时收集并清洗，并在风干处理后进行包装，存放在指定地点，以便集中处理。

6.3 取内脏和切爪

6.3.1 初步清洗后，切断腕关节和脚爪，在右翅下方开一个长 6cm~7cm 的切口，从切口拉出气管，再用食指和中指挖出内脏，剝去肛门。

6.3.2 取出内脏器官的顺序依次为：鸭肠、鸭胗、食管、鸭心肝、板油、肺、气管等，并注意切勿划破鸭肠造成粪便污染或损坏鸭胆造成胆汁污染，内脏分别装入容器存放。

6.3.3 屠宰结束，应对屠宰用具进行彻底清洗，并用指定方法进行消毒处理，屠宰工具禁止用于其他加工环节。

6.4 内外清洗

将取出内脏后的鸭体迅速浸入洁净的冷水中浸泡清洗 2 次~3 次，每次 1h~2h，以除尽鸭体残留血液和污物，并使鸭体保持较低的温度，然后沥干水分备用。

6.5 压扁鸭体

把沥干水的胴体放在桌上背朝下，头朝怀里，双掌叠起放在胸骨部用力下压，压扁胸部前面的人字骨，使鸭体呈长方形即成鸭胚。

6.6 腌制

6.6.1 配料

盐和茴香炒干磨细，按鸭胚体重的 2%~3% 配料混合均匀。

6.6.2 盐料揉搓

先以 3/4 的盐料从左翅下开口处放入体内，充分涂抹，使其在胸腹腔散布均匀，其余 1/4 的盐均匀揉搓在皮肤上，并在切口和嘴里撒些盐。

6.6.3 初腌

擦盐后将鸭胚依次叠入缸中，经 12h 进行翻缸一次，随即把鸭体内渗出的盐卤放出，再一层层重新放回缸里，翻缸时把上面的鸭依次翻入缸底，经 8h 再作第二次放卤，清除鸭体内剩余血水。副件一并腌制。

6.6.4 复腌

6.6.4.1 把腌过的鸭胚包括副件放在另制的卤水中复卤。

6.6.4.2 每 50kg 新卤加盐 30kg，每 50kg 老卤加盐 25kg，以老卤为优，煮沸，撇去卤面的血沫泥污，倒入缸内冷却，加入拍扁的生姜 25g、八角 12.5g、葱 100g，使卤水清澈微香。

6.6.4.3 每缸盐卤每次腌板鸭 30 只，可连续腌 5 批~6 批，当卤色变成淡红色时，则应烧卤后继续使用，若盐分不足，可适当加盐，以保持波美 22℃~25℃为宜。

6.6.4.4 复卤时将鸭子放在卤缸中，但不要压得过分紧实，用竹箴盖子盖住，放上一些石块，使鸭体全部浸没在卤水中，复卤约 24h 出缸，放出腹中卤水，将鸭子放在案板上压扁胸骨，然后将鸭头朝下，尾部向上呈直立状，沿缸边一个挨一个叠好，经 2d~4d 取出。

6.6.5 干燥

6.6.5.1 漂洗

晾晒腌制好的鸭胚，浸入 30℃温水中漂洗 2 次~3 次，用清洁布擦净鸭身，再次按平胸部，穿绳晾晒干燥。

6.6.5.2 自然晾干法

选晴天在室外晒架上晾晒，晾干后再次排整做型，两周后即成。

6.6.5.3 人工干燥法

可在烘烤房干燥，控温 60℃，干燥 4h~6h，再晾于室内自然风干 8h；再将烘房控温 55℃，进行第二次干燥，需要 4h，此时咸鸭开始有油滴渗出表皮。当有七八成干时，挂于阴凉通风处自然干燥 3d~6d（含水量应低于 45%），即为成品。

6.6.5.4 注意事项

——干燥应在指定设备中进行，并由指定人员看管，注意参数浮动，记录每一次实时条件；

——注意观察风干情况，出现异常情况（看管人员不能解决）及时通知技术人员；

——质检人员按抽检规定进行抽检，监测实时风干情况，宜在 10d 检测失水均匀程度，12d~14d 检测风干指标实现情况；

——结束后，将板鸭盛放在干净的指定容器中。

6.7 成品检疫

板鸭检验，肠、胗、爪检验，应按照 GB 5009.44 和 GB 31653 规定执行。

6.8 灭菌

6.8.1 风干结束后的板鸭应立即进行低温微波灭菌处理，由指定人员操作；

6.8.2 操作人员应穿戴全套防护服（工作服、帽子、口罩、手套），进车间前应进行消毒；

6.8.3 每天应对包装加工设备进行彻底消毒。

7 分级包装

7.1 分级

根据原料鸭的产地、年龄、肥瘦程度及腌制后的色、香、味、形等逐个分级分装。

7.2 修整

在包装前应对板鸭进行修整，修整在加工过程中可能造成的损坏部分。

7.3 包装

应采用真空包装机包装，透明聚醋真空袋包装温度 80℃，真空度 53 千帕，产品低温保质期 1 年。包装材料应符合 GB/T 4456 和 GB 4806.7 卫生标准。

8 贮存

8.1 堆码方式

应采用食品塑料周转箱或瓦楞纸箱。食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。纸箱包装时，箱体两侧各打孔 2 个~4 个，孔径 1.5cm~2cm。各箱间留 2cm~4cm 空隙。每箱装量 10 只。

8.2 堆放要求

应按不同等级分类贮藏。垛底层垫 3cm~5cm 高的标准木质托盘，垛与垛之间留有通道，宽度 50cm~70cm。垛上层与库顶间的距离应不小于冷库（或其他贮藏设施）高度的 1/4。

8.3 贮藏管理

8.3.1 贮藏条件

温度 3℃~5℃，相对湿度 85%~90%。

8.3.2 贮藏期限

不超过 12 个月。

9 流程数字化管理

9.1 养殖环节

9.1.1 养殖

记录原料鸭养殖的日期、品种、生长环境、饲料等情况。

9.1.2 防疫

详细记录防疫过程中使用的药剂名称、用量、使用的日期等信息。

9.2 加工环节

9.2.1 原料接收

记录原料的来源、种类、数量、质量等信息。

9.2.2 加工过程

记录加工日期、工艺流程、温度等关键参数。

9.2.3 包装

记录包装材料、包装日期、保质期等。

9.3 运输环节

9.3.1 物流

记录运输工具、起始地、目的地、运输日期等信息。

9.3.2 储存

记录储存条件（如温度、湿度等）和储存时间。

9.4 销售环节

9.4.1 批发零售

记录销售商信息、销售日期、数量等信息。

9.4.2 终端销售

记录销售终端（超市、餐馆等）和消费者信息。
