

# T/JGE

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0031-2025

代替 T/JGE 0031-2022

### 江西绿色生态 板鸭

Jiangxi Green Ecology—Pressed salted duck

2025-12-12 发布

2025-12-25 实施

全国团体标准信息平台

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 基本要求 .....	2
5 评价指标 .....	3

国家标准

## 前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件代替T/JGE 0031-2022《江西绿色生态 板鸭》，与T/JGE 0031-2022相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围的内容（见第1章，2022年版的第1章）；
- b) 将规范性引用文件中的部分标准进行更新或删除（见第2章，2022年版的第2章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：遂川县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、吉安市标准化信息所、遂川县八仔食品有限公司、遂川县泉江基地板鸭厂、江西省吉水县八都板鸭有限公司。

本文件主要起草人：陈亚茹、焦铭智、魏波、黄军根、习海军、黄信练。

本文件及其所替代文件的发布情况为：

——2022年首次发布为T/JGE 0031-2022；

——本次为第一次修订。

## 引 言

本文件指标水平说明：

——感官指标：符合 NY/T 628-2002 中表 1 的要求；

——理化指标：亚硝酸盐 $\leq 10\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2760 和 NY/T 628-2002 $\leq 30\text{mg/kg}$ ；六六六和滴滴涕的残留量均 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 NY/T 628-2002 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

# 江西绿色生态 板鸭

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 板鸭”品牌认证的基本要求、评价指标等内容。  
本文件适用板鸭产品申请“江西绿色生态”认证或评价活动。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1350 稻谷
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南  
GB/T 24256 产品生态设计通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
NY/T 388 畜禽场环境质量标准  
NY/T 628 板鸭  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1760 鸭肉等级规格  
DB36/T 1138—2025 “江西绿色生态”品牌通用要求  
CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则

### 3 术语和定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**江西绿色生态板鸭** Jiangxi green ecology pressed salted duck

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的板鸭产品。

### 4 基本要求

#### 4.1 主体资质

4.1.1 企业应具备食品生产或经营许可证，按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立相应的管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生重大安全生产或质量安全事故。

#### 4.2 原辅料

##### 4.2.1 原料鸭

4.2.1.1 原料鸭应选用非疫区、检疫合格的商品肉鸭。

4.2.1.2 宰杀前 30d 集中饲喂稻谷育肥，稻谷应符合 GB 1350 的要求。

##### 4.2.2 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 4.2.3 其他辅料

应符合相应质量标准。

#### 4.3 生产加工管理

4.3.1 经过宰杀和清洗之后的鸭胴体应干净完整，符合 NY/T 1760 中Ⅲ级以上质量要求。

4.3.2 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.3.3 生产过程不应使用食品添加剂。

#### 4.4 产品要求

安全卫生指标应符合 GB 2730、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的要求。

#### 4.5 包装贮运

4.5.1 包装用材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.10 的安全要求。

4.5.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.5.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.5.4 运输工具应经过消毒、清洁卫生、无异味，运输时不应与有毒有害物质混装、混运。

### 5 评价指标

“江西绿色生态”板鸭产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138—2025 第 5 章规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 江西绿色生态板鸭评价指标要求

序号	一级指标	二级指标		评价方式或方法	
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率		查看制度文件，实地走访	
2		原料综合利用率 $\geq 90\%$ ，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用			
3		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收			
4	环境保护	带有养殖场的加工企业应执行 GB 18596 的规定，使畜禽养殖场符合 NY/T 388 的要求		查看企业的排污许可证、环境影响评价报告或环境影响验收报告	
5		生产污水排放应符合 GB 8978 的规定			
6		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求			
7		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定			
8	生态协同	畜禽养殖或育肥过程应符合 GB/T 20014.10 的规定，在保护自然环境的前提下优化家禽生长环境，保障动物福利和健康，维持生态平衡		实地走访，查看养殖或加工过程	
9		加工过程应按照 GB/T 24256 设计或优化生产加工工艺，对生态环境的负面影响最小化			
10	质量引领	感官指标	外观	应符合 NY/T 628-2002 中表 1 产品要求，具备板鸭固有的色泽和气味，无黏液、无霉点、无异味和酸败味	在自然光线下，观察其外观、色泽、组织形态，嗅其气味；放入锅中煮沸后，观察肉汤、品尝滋味
11			组织形态		
12			气味		
13			煮沸后肉汤及肉味		

表 1 江西绿色生态板鸭评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标			评价方式或方法
14	质量 引领	理化 指标	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤1.5	GB 5009.227
15			亚硝酸盐/（mg/kg）	≤10	GB 5009.33
16			铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.3	GB 5009.12
17			镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
18			总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.17
19			总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
20			六六六/（mg/kg）	≤0.1	GB/T 5009.19
21			滴滴涕/（mg/kg）	≤0.1	
注：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。					