

ICS 67.120.01

CCS X 18

# T/JALNCP

## 吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 0501—2022

### 井冈板鸭

Jinggang pressed salted duck

2022 - 12 - 09 发布

2022 - 12 - 16 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 要求 .....	2
5 检验规则 .....	3
6 标签与标志、包装、运输、贮存 .....	4
附录 A（规范性） 井冈板鸭生产加工区域范围图 .....	5

## 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。

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。

——本文件与NY/T 628-2002相比，亚硝酸盐 $\leq 10\text{mg/kg}$ ，严于NY/T 628-2002中 $\leq 30\text{mg/kg}$ 的规定；六六六和滴滴涕的残留量 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于NY/T 628-2002中 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉安市农业农村产业发展服务中心、吉安市绿色农产品促进会、吉安市农产品质量安全检测中心、遂川县八仔食品有限公司、江西省吉水八都板鸭有限公司、遂川县秋平鸭业有限公司、遂川县王府食品有限公司、遂川县农业农村产业发展服务中心、吉水县农业产业发展服务中心、吉安市畜禽良种场。

文件主要起草人：康冬柳、黄奕雯、赖贻奎、滕琳艳、朱烈波、袁学明、朱小花、黄小英、王序谨、黄信练、周启菊、包秋根、郭田华、冯嗣民、周志民、廖正生、匡贤珠、孔晟、周春如、肖新华、刘建林。

# 井冈板鸭

## 1 范围

本文件规定了井冈板鸭的要求、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存。  
本文件适用于符合3.1规定的板鸭。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及用品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13087 饲料卫生标准
- 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 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 1760 鸭肉等级规格
- NB/SH/T 0875 家禽拔毛专用蜡
- GB/T41550 畜禽屠宰用脱毛剂使用规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局2005年第75号 定量包装计量监督管理办法

DB36/T 342 吉安红毛鸭

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 井冈板鸭 jinggang pressed salted duck

吉安市行政区域范围内，以鲜活鸭为原料，添加食用盐为辅料，经宰杀、腌制、漂洗、定型、晾晒（烘干）而制成的腌腊肉制品。

注：井冈板鸭的生产加工区域范围见附录A

### 4 要求

#### 4.1 活鸭养殖

饲养场地的选择应符合NY/T 388的要求，使用的饲料应符合相应产品标准要求，饲料的卫生应符合GB 13087的要求，废弃物排放应符合GB 18596的要求。活鸭宰杀前30d左右宜进行育肥。

#### 4.2 生产加工

屠宰应符合GB 12694的要求，生产加工应符合GB 14881的规定，脱毛剂的使用应符合GB/T 41550的要求，家禽拔毛专用蜡应符合NB/SH/T 0875的要求。

#### 4.3 原辅料

4.3.1 原料鸭应是来至非疫区，并经检疫部门检疫合格的育肥鸭。宰杀后的鲜鸭应符合GB 2707的规定，并符合NY/T 1760规定的III级以上质量要求。品种宜是吉安红毛鸭及其配套系。吉安红毛鸭应符合DB36/T 342的要求。

4.3.2 腌制用食用盐应符合GB 2721的要求。

4.3.3 生产加工用水应符合GB 5749的要求。

#### 4.4 分级

按照感官和规格分为特级、一级。

#### 4.5 感官

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
外观	呈扁平桃圆形，肌肉紧实，皮薄肉嫩；体表光洁无小毛，表皮完整无破损，皮色乳白，腹腔内壁干燥，肌肉切面呈玫瑰红色	呈扁平状或扁圆形，肌肉紧实，皮薄肉嫩；体表光洁无小毛，表皮完整无破损，呈黄白色；腹腔内壁干燥，肌肉切面呈玫瑰红色	外观、组织状态、气味检验在自然光下，观察板鸭外观形状、色泽、组织状态，嗅其气味
气味	有板鸭浓郁的醇香	具有板鸭特有的香味	
组织状态	肉干爽肥嫩，肉质细嫩紧密，尾油丰满，油亮有光泽	肌肉切面紧密，有光泽	
煮沸后肉汤及肉味	清澈、芳香，液面有大片团聚的脂肪，肉嫩味鲜		

#### 4.6 规格

产品规格在500g至1250g之间, 特级:  $600\text{g} \leq G \leq 1000\text{g}$ ; 一级:  $500\text{g} \leq G < 600\text{g}$ , 或  $1000\text{g} < G \leq 1250\text{g}$ 。

#### 4.7 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 (%)	$\leq 35.0$	GB 5009.3
盐分 (以NaCl计, %)	$\leq 7.0$	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计, g/100g)	$\leq 1.5$	GB 5009.227
酸价 (以KOH计, mg/g)	$\leq 3.0$	GB 5009.229

#### 4.8 安全指标

污染物限量应符合表3的要求, 其余指标应符合GB 2762的规定; 农药残留最大限量应符合GB 2763的规定, 兽药应符合GB 31650的要求。

表3 安全指标

项目	指标	检验方法
铅, mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.12
镉, mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.15
总砷, mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11
亚硝酸盐, mg/kg	$\leq 10.0$	GB 5009.33
六六六, mg/kg	$\leq 0.1$	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq 0.1$	GB/T 5009.19
氯霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T 22338

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 净含量

应符合《定量包装计量监督管理办法》的要求, 检验方法按照JJF 1070规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产、同一规格的产品为同一批次。

#### 5.2 抽样方法

抽样方法按GB/T 9695.19的规定执行。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品须经检验，检验合格并附合格标志方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、盐分、酸价、过氧化值、净含量。

### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求中的全部项目。型式检验每年至少一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品主要原料、辅料或工艺、配方有变化时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次存在较大差异时；
- 国家市场监管检验部门或行业协会提出要求时。

### 5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件，判定该批产品合格。其他项目中有一项或一项以上指标不符合本文件时，应在同一批产品中重新加倍抽样复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

## 6 标签与标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签与标志

产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

### 6.2 包装

产品可有散装和内包装两种形式，外包装可采用安全、无毒、洁净的纸箱包装，内包装应用塑料或复合包装材料真空包装，包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 9683 的规定。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，干燥，应有防雨、防晒措施。不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混贮。

6.4.2 本文件规定的贮运条件下，散装保质期不少于3个月，真空包装保质期不少于6个月。

