

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 dry salted duck

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 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 1

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中心；吉安市绿色农产品促进会；井冈山农业产业发展中心

本文件主要起草人：康冬柳、 谢毅强 朱书文 刘红道

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规定的井冈板鸭。

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/T 191 包装储运图示标志
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 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 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
NB/SH/T 0875 家禽拔毛专用蜡
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 dry salted duck

吉安市行政区域范围内，以鲜活吉安红毛鸭为原料，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：井冈蜜桔的种植区域范围见附录A

4 要求

4.1 产地环境

产地环境、水质等应符合 NY/T 388 的要求；废弃物排放应符合 GB 18596 的要求

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，食品添加剂使用应符合GB 2760的要求。脱毛剂的使用应符合GB/T 41550的要求。

4.3 原辅料

4.3.1 原料鸭来至非疫区，经检疫部门检疫合格，品种应符合 DB36/T 342 的要求。宰杀后的鲜鸭应符合 GB 2707 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。

4.3.4 家禽拔毛专用蜡应符合 NB/SH/T 0875 的要求。

4.4 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观	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，呈黄白色或乳白色；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	具有板鸭特有的香味	
组织状态	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	观察肉汤成色，嗅其气味，品尝味道

4.5 规格

产品规格在500g至700g之间。

4.6 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（%）	≤45.0	GB 5009.3
盐分（以NaCl,%）	≤8.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计，g/100g）	≤1.5	GB 5009.227

酸价（以KOH计，mg/g）	≤1.6	GB 5009.229
----------------	------	-------------

4.7 污染物与农药残留限量

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；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

表3 污染物和农药残留限量

项目	指标	检验方法
铅，mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉，mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总砷，mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
亚硝酸盐，mg/kg	≤30.0	GB 5009.33

4.8 食品添加剂

应符合表4的要求。

表4 食品添加剂要求

项目	要求	检验方法
山梨酸(g/kg)	不得使用	GB 5009.28
苯钾酸(g/kg)	不得使用	GB 5009.28
胭脂红(g/kg)	不得使用	GB/T 9695.6

4.9 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、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判定规则

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

包装可散装和内包装，外包装可用纸箱包装，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，保质期为 6 个月。

