|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png JGE |   点击此处添加CCS号 |

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—XXXX

莲塘麻鸭

Liantang shelduck

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

江西绿色生态品牌建设促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc162271256)

[引言 III](#_Toc162271257)

[1 范围 1](#_Toc162271258)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc162271259)

[3 术语和定义 1](#_Toc162271260)

[4 生产地域范围 1](#_Toc162271261)

[5 自然环境 1](#_Toc162271262)

[6 感官要求 1](#_Toc162271263)

[7 理化指标 2](#_Toc162271264)

[8 安全卫生指标 2](#_Toc162271265)

[9 饲养要求 2](#_Toc162271266)

[10 加工 3](#_Toc162271267)

[11 试验方法 3](#_Toc162271268)

[12 检验规则 3](#_Toc162271269)

[13 标志、标签 3](#_Toc162271270)

[14 包装、运输、贮存 4](#_Toc162271271)

[附录A（规范性） 莲塘麻鸭地理标志证明商标保护范围 5](#_Toc162271272)

1. 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。

本文件由江西煌上煌集团食品股份有限公司提出并归口。

本文件起草单位：南昌鸭业协会、江西煌上煌集团食品股份有限公司、南昌大学、江西省质量和标准化研究院、南昌市农业技术推广中心。

本文件主要起草人：褚剑、郭德斌、李军、王辉、魏波、邹云伟、刘薇、黄莎莎、朱彤晖、张周良、李小锋。

1. 引言

2020年3月28日，国家知识产权总局批复了莲塘麻鸭的地理标志证明商标注册证，正式对江西煌上煌集团食品股份有限公司旗下的南昌鸭业协会申报注册的“莲塘麻鸭”实施地理标志商标保护。近年来，为推进南昌市经济高质量发展，深入实施乡村振兴计划，南昌市市场监督管理局以地理标志证明商标培育为抓手，将品牌打造作为提升企业核心竞争力的重要举措，全力推动商标品牌战略向纵深推进。地理标志证明商标“莲塘麻鸭”的正式获批将展现“莲塘麻鸭”带来的连锁经济效应，同时也将提高南昌地理标志商标的知名度、美誉度和影响力。

为了促进“莲塘麻鸭”的生产、经营，提高“莲塘麻鸭”质量，维护和提升“莲塘麻鸭”市场的信誉，保护使用者和消费者的合法权益，制定本标准。

莲塘麻鸭

* 1. 范围

本标准规定了莲塘麻鸭的术语和定义、生产地域范围、自然环境、感官要求、理化指标、安全卫生指标、饲养要求、加工、试验方法、检测规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家知识产权局按《中华人民共和国商标法》批准保护的莲塘麻鸭。

* 1. 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 12964 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

莲塘麻鸭

在地理标志证明商标“莲塘麻鸭”的养殖区域范围内，按当地特色环境条件养殖的麻鸭。

* 1. 生产地域范围

江西省南昌县所辖莲塘镇、向塘镇、蒋巷镇、三江镇、幽兰镇、塘南镇、冈上镇、武阳镇、广福镇、南新乡、塔城乡、泾口乡、八一乡、黄马乡、富山乡、东新乡，见附录A。

* 1. 自然环境

产地范围内水系发达，气候温和，雨水充沛，日照充足，草州湿地物种丰富。

* 1. 感官要求
     1. 活体鸭

体型中等偏小，毛麻色，躯干长方，站姿较平，眼高颈细，嘴黄或灰黑，脚黄或浅黑色，副主翼羽亮蓝，公鸭头亮绿身银灰或棕色，性指羽明显，母鸭羽毛褐麻色，带状白眉。

* + 1. 白条鸭

皮肤黄白色，皮薄骨细小，皮下脂肪少，肉质丰厚，肌肉鲜红，切面有光泽，富有弹性；熬汤烹饪后，汤色乳白，味美香甜。

* 1. 理化指标

莲塘麻鸭理化指标见表1.

1. 理化指标

| 指标 | 要求 |
| --- | --- |
| 水分（%） | ≥71.2 |
| 蛋白质（%） | 21～26 |
| 脂肪（%） | 2.2～3.1 |
| 粗蛋白（g/100g） | ≥21 |
| 氨基酸总量（g/100g） | 13.4～18.26 |

* 1. 安全卫生指标

应符合GB 2707的要求。

* 1. 饲养要求
     1. 生长环境

生长环境位于南昌县所辖莲塘镇、向塘镇、蒋巷镇、三江镇、幽兰镇、塘南镇、冈上镇、 武阳镇、广福镇、南新乡、塔城乡、泾口乡、八一乡、黄马乡、富山乡、东新乡内平原地带， 临近水源地区为佳，以牧养模式为主，主要在该域内各水塘、溪、沟、圳、低洼地及稻田，以天然水为饮用水源。

* + 1. 疫病防控

按国家强制免疫要求执行免疫，免疫方法、疫苗用量按厂家说明书使用。

* + 1. 饲养管理

饲养管理见表2。

1. 饲养管理

| 阶段 | 日龄（d） | 管理模式 | 饲养密度及模式 | | | 饲养要求 | 饲料 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 圈养 | 稻田放牧 | 水塘放牧 |
| 育雏期 | 0～30 | 放养为主，补饲为辅 | 1至2周龄饲养密度25至30只/米 | 3至5周龄饲养密度20至25只/米，6至上市饲养密度15至20只/米 | 3至5周龄饲养密度40至45只/米（亩），6至上市饲养密度30至35只/米（亩） | 初生雏室温为30℃±1℃，每周下降2至3℃直至室温，相对湿度维持在52至63%。出壳后24小时开始喂料喂水，每天白天5餐晚上2餐，10天后开始减少次数，增加饲料用量，开始放牧。 | 喂当地碎米、豆饼等饲料 |
| 育成期 | 31～110 | 放牧和舍饲相结合。30日龄后每天早晚适当用本地谷物补饲，其余时间放牧 | 在稻田或水塘自由觅食，采食鱼、虾、螺、昆虫、水草及浮游水生动植物，早晚适当补充本地农家自产谷物，育成期不得饲喂配合饲料 |

* + 1. 出栏

日龄达到110d以上，重量达到1.25kg方可出栏。

* 1. 加工

进厂检疫检验-候宰-挂禽、放血-浸烫、脱毛-摘取内脏-预冷-冷藏-运输、贮存，屠宰加工过程应满足GB 12694的要求。

* 1. 试验方法
     1. 感官指标

活体鸭用目视法进行检查，白条鸭用目视、鼻嗅法进行检查。

* + 1. 理化指标
       1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + - 1. 粗蛋白与蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

* + - 1. 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

* + - 1. 氨基酸

按GB 5009.124的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一饲养条件、同时出栏的产品为一批。

* + 1. 抽样

抽样比例为0.25% ，每批至少抽取4羽。

* + 1. 出厂检验

每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

每批产品进行交收检验的项目为活体鸭感官指标。

* + 1. 型式检验

型式检验为本标准的全项目检验。

正常情况为每年进行一次，发生下列情况之一时应进行：

1. 新建饲养场首批出栏前；
2. 饲养管理条件发生较大变化；
3. 停产半年或更久后恢复饲养。
   * 1. 判定规则

检验项目全部符合本标准，判定该产品合格。安全卫生指标出现不合格，判定该批产品不合格。其他项目中有一项以上指标不符合本标准时，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。

* 1. 标志、标签

获得地理标准证明商标的企业，可在其产品外包装上使用地理标志证明商标标志，产品标志、标签应符合国家相关法律法规及GB/T 191的规定。

* 1. 包装、运输、贮存

活体鸭应采用通风条件良好的铁制、塑料制等笼具，白条鸭通畅使用塑料制品包装，包装材料应符合GB 4806.7的要求。

运输工具清洁卫生、定期消毒，不与有毒、有害或异味物品混装混运。活体鸭运输设备应保持通风条件良好，白条鸭运输应使用专业冷链系统。

白条鸭应速冻后贮存于-18℃的冷库内，不能与有毒、有害或异味物品混存。

2. （规范性）  
   莲塘麻鸭地理标志证明商标保护范围



* 1. 莲塘麻鸭地理标志证明商标保护范围图

