

ICS 65.020.30

B 44

CGAPA

团体标准

T/CGAPA XXX—XXXX

非遗产品 三十铺板鸭

Intangible cultural heritage product thirty shop platted duck

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国优质农产品开发服务协会 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 4

6 标志标签 4

7 分级包装 4

8 运输和贮存 4

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。

请注意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、六安市农产品质量安全监测中心。

本文件起草人：张敏、汪家付、徐光沛、徐胜、冯娟、陈梅。

本文件首次制定。

非遗产品 三十铺板鸭

1 范围

本文件规定了非物质文化遗产产品三十铺板鸭的要求、检验规则、标志标签、分级包装、运输和贮存。

本文件适用于非物质文化遗产项目三十铺板鸭。

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 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 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 5009.44	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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
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
NY/T 388	畜禽场环境质量标准
定量包装商品计量管理办法 （国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令）	

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 环境要求

4.1.1 产地环境、水质等应符合 NY/T388 的要求。

4.1.2 饲养场地的选择应符合 GB/T 18596 的要求。

4.2 原料鸭

4.2.1 个体要求

选用六安本地的麻鸭和黄鸭品种，两者应分别加工。

4.2.2 饲养

参见 T/CGAPA

4.3 加工

4.3.1 加工时间

应在当年寒露时节至次年立春前。

4.3.2 加工场地

生产加工场地应符合 GB 12694 要求。

4.3.3 加工技术

参见 T/CGAPA

4.4 质量标准

4.4.1 感官指标

感官指标要求见表 1。

表 1 三十铺板鸭感官指标

项目	指标	
	精品级	优品级
色泽	具有腌腊产品应有脂白色至焦黄色泽，表面色泽油亮饱满。	
形态	个体周正，无破损、断头、断腿、断翅、断脊柱、反头等现象，鸭头应夹在左翅下面。撑板成型完整，形体扁平柔和，有质感；无焦斑、无霉斑。	
组织结构	组织结构紧密，大小均匀，鸭腿处指压不凹陷，不出油，不能出现破皮，无湿滑感。	
滋味	肉质紧实细腻，干香腊味，极有嚼劲。	肉质紧实，干香腊味，有嚼劲。
气味	煮制、蒸制后呈现柔和的咸鲜味，无焦糊味、酸败味及其他异味。	
硬杆毛（根/10kg）	≤1	≤2
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
注：1. 杂质不包括香辛料粉末残留 2.硬杆毛指长度超过 12mm 的羽毛，或直径超过 2mm 的羽毛梗。		

4.4.2 理化指标

理化指标要求见表 2。

表 2 三十铺板鸭理化指标

项目	指标		检验方法
	精品级	优品级	
水分（g/100g） ≤	35.0	40	GB 5009.3
蛋白质（g/100g） ≥	25.0	20	GB 5009.5
脂肪（g/100g） ≤	25.0	30	GB 5009.6

食用盐（以 NaCl 计，g/100g） ≤	5	6	GB 5009.44
酸价（以 KOH 计，mg/g） ≤	1.6		GB 5009.229
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计，mg/g） ≤	30		GB 5009.33
过氧化值（以脂肪计，g/100g） ≤	1.5		GB 5009.227

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.5.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕75号《定量包装商品计量监督管理办法》相关规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经工厂检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括本文件 5.2、5.3 中规定的项目。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每 6 个月进行一次型式检验；

5.3.2 有下列情况时也应进行型式检验：

- 产品定型时；
- 当主要原料、关键设备或杆件工艺有重大变化，可能影响产品质量安全时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.3 型式检验项为本文件 5.2、5.3、5.4、5.5 中规定的项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次、同一生产日期生产的同一规格的产品为一个批次。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 400g（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 800g（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

5.6 判定规则

所检项目全部符合文件规定时，则判定为合格。若出现不合格项时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽样进行复检，复检项目合格则判为该批产品合格，若仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志标签

6.1 专用标志的使用应符合《中国非物质文化遗产标识》使用的要求。

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

7 分级包装

分级包装参见 [参见 T/CGAPA](#) 的方法。

8 运输和贮存

8.1 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。

8.2 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。

8.3 本文件规定的贮运条件下，保质期 6 个月。