

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1760—2009

鸭肉等级规格

Grades and specifications for duck meat

2009-04-23 发布

2009-05-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为资料性附录，附录 C 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、南京农业大学、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、山东六和集团、内蒙古塞飞亚食品有限责任公司。

本标准主要起草人：汤晓艳、钱永忠、郑友民、周光宏、孙宝忠、朱燕、杨玉英、董志文。

鸭 肉 等 级 规 格

1 范围

本标准规定了鸭肉等级规格的术语和定义、技术要求、评定方法、标志、包装、贮存与运输。
本标准适用于商品肉鸭胴体和鸭主要分割产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191 包装储运图示标志
GB / T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB 12694 肉类加工厂卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB / T 20799 鲜、冻肉运输条件
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3. 1

鸭胴体 duck carcass

经过宰前检验、放血、去毛、去内脏、清洗、检验等一系列工序后的整个鸭产品。

3. 2

鸭分割产品 duck cut

胴体经过分割、修剪等工序后的鸭分部位产品。

3. 3

胴体完整程度 carcass integrity degree

胴体各部位的完整情况，包括有无缺损、破损、断骨、脱臼等。

3. 4

表皮状态 scarfskin posture

胴体及分割产品表皮颜色、破损及淤血情况。

3. 5

异常色斑 abnormal splash

活鸭在饲养、运输、屠宰、加工过程中，因操作不当造成的皮下及其他组织淤血、红肿、烫熟色等异常斑点。

3. 6

羽毛残留状态 feather residual state

胴体及分割产品表皮上残留的硬杆毛数、毛根数和长绒毛(长度大于 0.5 cm)数。

3. 7

硬杆毛 hard feather

长度超过 12 mm 的羽毛或羽毛根直径超过 2 mm 的羽毛。

3. 8

可见异物 visible abnormal impurity

胴体及分割产品表面残留的有碍人类食用的杂物或污染物(如黄皮、粪便、胆汁及外源性异物,如蜡块、塑料、金属、毛发等)。

3. 9

鸭胴体质量分级 quality grading for duck carcass

按胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态等感官质量指标对鸭胴体进行优劣等级划分。

4 技术要求

4. 1 肉鸭屠宰分割加工要求

宰杀加工场地卫生应符合 GB 12694 的规定,屠宰加工、检验按 NY 467 规定,并参照本标准附录 A 执行,胴体和分割产品符合 GB 16869 要求。

4. 2 鸭胴体分级要求

4. 2. 1 胴体质量等级要求

按胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态将鸭胴体质量等级从优到劣分为 I、II、III 级,具体要求应符合表 1 的规定。若其中有一项指标不符合要求,应将其评为下一级别。

表 1 胴体质量等级要求

	I	II	III
胴体完整程度	胴体完整,脖颈放血门及开膛处刀口整齐,脖颈放血时脖下刀口尺寸不超过 1 cm,开膛处开门不超过 5 cm,无断骨,无脱白	胴体完整,脖颈放血口不超过 2 cm,开膛处刀口不超过 7 cm,断骨和脱白均不超过 1 处	胴体完整,脖颈放血口超过 2 cm 以上,开膛处刀口超过 7 cm 以上,断骨和脱白超过 2 处
表皮状态	表皮完好,颜色洁白,无破皮、无淤血等异常色斑	表皮较完好,表皮颜色较白,无红头,无红翅,整个胴体破损不超过 1 处,总面积不超过 2 cm ² ,淤血等异常色斑不超过 2 处,总面积不超过 2 cm ²	表皮颜色微黄,无红头,无红翅,整个胴体破损超过 1 处,总面积超过 2 cm ² ,淤血等异常色斑超过 2 处,总面积超过 2 cm ²
羽毛残留状态	无硬杆毛,皮下残留毛根数不超过 10 根,无残留长绒毛	无硬杆毛,皮下残留毛根数 10 根~30 根,残留长绒毛数不超过 5 根	无硬杆毛,皮下残留毛根数超过 30 根,残留长绒毛数超过 5 根

4. 2. 2 胴体规格等级要求

根据胴体重将鸭胴体从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L: 胴体重 > 2 200 g;

——M: 1 800 g ≤ 胴体重 ≤ 2 200 g;

——S: 胴体重 < 1 800 g。

4. 2. 3 胴体综合等级

根据胴体质量等级和规格等级将胴体综合等级分为 L I、L II、L III、M I、M II、M III、S I、S II、S III

个级别，见表 2。

表 2 胴体综合等级表

规格	质 量		
	I	II	III
L	LI	LII	LIII
M	MI	MII	MIII
S	SI	SII	SIII

4.3 鸭主要分割产品分级要求

4.3.1 产品的分割方法及命名规则

参见附录 B。

4.3.2 带皮鸭胸肉

4.3.2.1 基本要求

带皮胸肉应肉块完整，表皮无破损、异常色斑、残留长绒毛、可见异物，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的带皮胸肉为级外品。

4.3.2.2 规格分级

根据重量将带皮胸肉从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L：带皮胸肉重 > 240 g；

——M：180 g ≤ 带皮胸肉重 ≤ 240 g；

——S：140 g ≤ 带皮胸肉重 < 180 g。

小于 140 g 为级外品。

4.3.3 鸭小胸

4.3.3.1 基本要求

鸭小胸应肉块完整，无脂肪，无淤血，无可见异物。

4.3.3.2 规格分级

鸭小胸不进行等级规格划分。

4.3.4 鸭腿

4.3.4.1 基本要求

鸭腿应肉块完整，无断骨，表皮无破损、异常色斑、残留长绒毛、可见异物，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的鸭腿为级外品。

4.3.4.2 规格分级

根据重量将鸭腿从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L：腿重 > 250 g；

——M：200 g ≤ 腿重 ≤ 250 g；

——S：160 g ≤ 腿重 < 200 g。

小于 160 g 为级外品。

4.3.5 鸭全翅

4.3.5.1 基本要求

全翅应形状整齐，无断骨，表皮无破损、异常色斑、残留长绒毛、可见异物，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的全翅为级外品。

4.3.5.2 规格分级

根据重量将全翅从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L: 全翅重 >180 g;

——M: 140 g \leq 全翅重 ≤ 180 g;

——S: 100 g \leq 全翅重 <140 g。

小于 100 g 为级外品。

4.3.6 鸭二节翅

4.3.6.1 基本要求

二节翅应形状整齐,无断骨,表皮无破损、异常色斑、残留长绒毛、可见异物,无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的二节翅为级外品。

4.3.6.2 规格分级

根据重量将二节翅从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L: 二节翅重 >65 g;

——M: $4-5$ g \leq 二节翅重 ≤ 65 g;

——S: 35 g \leq 二节翅重 <45 g。

小于 35 g 为级外品。

4.3.7 鸭翅根

4.3.7.1 基本要求

翅根应形状整齐,无断骨,表皮无破损、异常色斑、残留长绒毛、可见异物,无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的翅根为级外品。

4.3.7.2 规格分级

根据重量将翅根从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L: 翅根重 >105 g;

——M: 75 g \leq 翅根重 ≤ 105 g;

——S: 60 g \leq 翅根重 <75 g。

小于 60 g 为级外品。

4.3.8 鸭脖

4.3.8.1 基本要求

鸭脖肌肉完整,无断脖,无多余脂肪、淤血、可见异物。不符合基本要求的鸭脖为级外品。

4.3.8.2 规格分级

根据重量将鸭脖从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L: 鸭脖重 >160 g;

——M: 140 g \leq 鸭脖重 ≤ 160 g;

——S: 110 g \leq 鸭脖重 <140 g。

小于 110 g 为级外品。

4.3.9 鸭头

4.3.9.1 基本要求

鸭头应完整,无破嘴,无淤血、可见异物。不符合基本要求的鸭头为级外品。

4.3.9.2 规格分级

根据重量将鸭头从大到小分为 L、M、S 3 个规格。

——L: 鸭头重 >120 g;

——M: 100 g \leq 鸭头重 ≤ 120 g;

——S: 85 g \leq 鸭头重 <100 g。

小于 85 g 为级外品。

4.3.10 鸭掌

4.3.10.1 基本要求

鸭掌应完整, 无断掌, 无红掌, 无残留脚垫、可见异物。不符合基本要求的鸭掌为级外品。

4.3.10.2 规格分级

根据重量将鸭掌从大到小分为 L、S 2 个规格。

——L: 鸭掌重 \geq 30 g;

——S: 鸭掌重 $<$ 30 g。

4.3.11 鸭舌

4.3.11.1 基本要求

鸭舌要求舌体无断裂, 舌根软骨保留完整, 无淤血、残留舌皮、可见异物。不符合基本要求的鸭舌为级外品。

4.3.11.2 规格分级

根据重量将鸭舌从大到小分为 L、S 2 个规格。

——L: 鸭舌重 \geq 12 g;

——S: 鸭舌重 $<$ 12 g。

5 评定方法

5.1 胴体完整程度

用目测法判定胴体放血口和开膛处刀口是否整齐, 胴体有无缺损、断骨、脱臼等, 用刻度尺测量放血口和开膛处刀口是否符合规定尺寸。

5.2 表皮状态

用目测法判定胴体表皮的颜色, 有无破损, 有无淤血等异常色斑, 其中破损面积和淤血面积用刻度尺进行测量并计算。

5.3 羽毛残留状态

通过对整个胴体上硬杆毛、毛根和绒羽毛的计数来评定羽毛残留状态。

5.4 胴体重测定

用称量器具称量出胴体重量, 精确到 1 g。

5.5 鸭分割产品重量

用称量器具称量小各分割产品重量, 精确到 1 g。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志

6.1.1 胴体质量等级、规格等级、综合等级及鸭分割产品等级规格的具体标志见附录 C。

6.1.2 内外包装标志按 GB 191、GB / T 6388 和 GB 7718 的规定执行。

6.2 包装

6.2.1 应使用全新的、符合 GB 9683 和 GB 9687 规定的包装材料。

6.2.2 印刷油墨无毒, 不应向内容物渗漏。

6.2.3 要标有相应的等级。

6.3 贮存

冷却鸭肉在 0℃~4℃、相对湿度大于 90% / 条件下贮存, 冻鸭肉在-18℃以下、相对湿度大于 90% 条

件下贮存。

6.4 运输

按 GB / T 20799 的规定执行。

附录 A
(资料性附录)
屠宰与分割工艺要求

A. 1 屠宰

A. 1.1 工艺流程



A. 1.2 工艺要求

A. 1.2.1 挂鸭

握住鸭的跗关节处，将鸭迅速挂上链条，同时稍用力向下拉紧卡牢。

A. 1.2.2 致昏

采用电麻方式击昏。

A. 1.2.3 宰杀放血

宰杀放血主要有脖颈放血和口腔放血。脖颈放血时，刀口尺寸不大于 1 cm，放血应充分，沥血时间应为 3 min~5 min，放血不良率控制在 0.5% 以内。

A. 1.2.4 烫毛

应严格掌握水温和浸烫时间。一般浸烫水温为 $60^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，时间为 4 min 左右，可根据鸭只大小和季节的温度差异适当调整浸烫温度，以脱毛干净但翅内侧皮不烫伤为原则。浸烫不良率应控制在 0.5% 以内。浸烫热水应经常更换，保持清洁。

A. 1.2.5 脱毛

脱毛采用打毛机机械脱毛。应根据杀鸭的速度和鸭的大小调节打毛机间距和打毛时间，应检查脱毛效果和鸭头、鸭嘴、断翅、断爪、胸损伤率，保持最佳的脱毛效果。

A. 1.2.6 净大毛

按要求将脖、头部大毛搓净，先经喷淋冲洗掉鸭体附着长毛，将鸭背部、翅内侧、黄皮、大毛及其余部位长毛去除。

A. 1.2.7 去绒毛

鸭体上残留有绒毛，可采取浸蜡脱蜡的方法将其去除。将鸭体浸没在蜡池内片刻，用冷水冷却，然后剥掉冷却蜡，鸭体不应残留蜡块。

A. 1.2.8 拔舌

在紧靠鸭头的咽喉外开一小口，割断食管和气管，然后掰开鸭嘴，将鸭舌用力拔出，应保持鸭舌和鸭舌须完整。

A. 1.2.9 掏内脏及板油

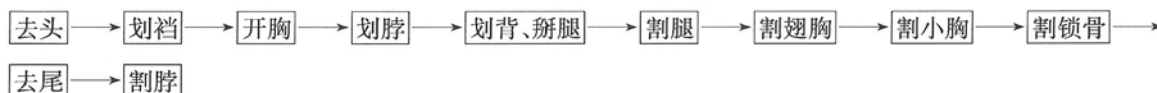
在肛门处下刀，顺腹线上行，刀口不大于 5 cm，打开鸭膛，掏出鸭肫、鸭心、鸭肠、鸭肝等内脏及板油。

A. 1.2.10 割鸭掌

从踝骨缝处下刀，将鸭掌割下。

A. 1. 2. 1 1 冷却

将鸭胴体放入预冷池中进行冷却，冷却水温为 0℃~4℃，冷却后胴体温度低于 7℃。

A. 2 分割**A. 2. 1 工艺流程****A. 2. 2 工艺要求****A. 2. 2. 1 去头**

从第一颈椎处下刀，割下鸭头，要求皮肉相符。

A. 2. 2. 2 划裆

向鸭体裆部两侧各划一刀，刀深在腰眼肉处，以防鸭腿带有刀伤。

A. 2. 2. 3 开胸

沿软骨两侧轻轻地将胸皮对称划开，不能伤大胸、小胸及软骨。

A. 2. 2. 4 划脖

在脖锁骨上方左右各划一刀，刀口长约 5 cm，不应划破鸭脖。

A. 2. 2. 5 划背、掰腿

以鸭体背部线为中心，沿脊椎骨处竖划一刀，然后将两腿向后掰开，再在鸭体背部线横划一刀呈十字形，不应划损划偏腰眼肉。

A. 2. 2. 6 割腿

在腰眼肉处下刀，向里圆滑切至髌关节，顺势用刀尖将关节韧带割断，同时用力将腿向下撕至鸭尾部，切断与鸭尾相连的皮。

A. 2. 2. 7 割翅胸

从肩关节处下刀，切断韧带，刀尖紧绕关节下滑至弧形骨，将翅胸顺势向下撕扯，撕翅胸的同时，尖刀插入骨窝割断韧带，使翅胸与鸭体分离。

A. 2. 2. 8 割小胸

将小胸与锁骨分离，紧贴龙骨两侧下划至软骨处，使小胸与胸骨分离，撕下小胸。

A. 2. 2. 9 割锁骨

在锁骨与软骨的交接处逆时针分离，将锁骨割离。

A. 2. 2. 10 去尾

割断尾关节，将尾尖与鸭架分离。

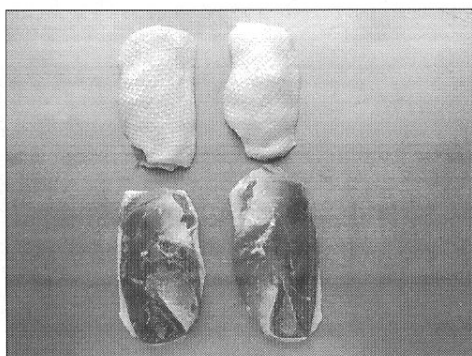
A. 2. 2. 11 割脖

在鸭脖与鸭壳连接处下刀，将鸭脖割下，除去脖皮和脖油。

附录 B
(资料性附录)
鸭分割产品分割方法及命名规则

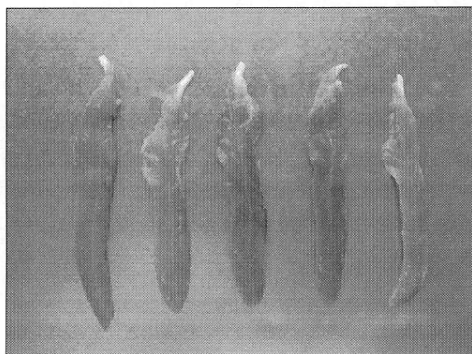
B.1 带皮鸭胸肉

从翅根与大胸的连接处下刀,将大胸切下,并对大胸内的血筋、多余的脂肪、筋膜及外皮进行修剪,得到完整的带皮鸭胸肉。



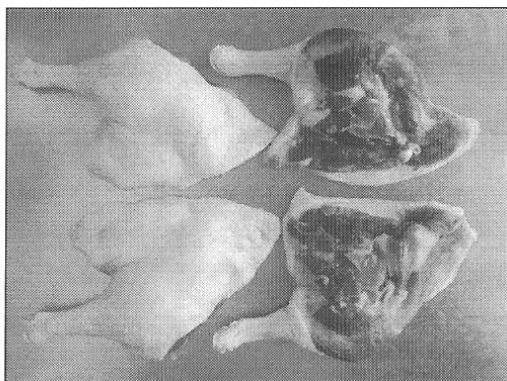
B.2 鸭小胸

将小胸与锁骨分离,紧贴龙骨两侧下划至软骨处,使小胸与胸骨分离,撕下完整小胸。



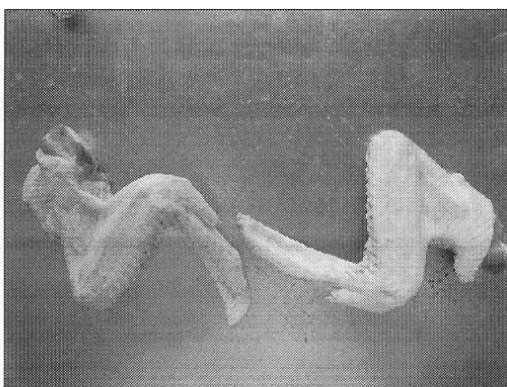
B.3 鸭腿

在腰眼肉处下刀,向里圆滑切至髋关节,顺势用刀尖将关节韧带割断,同时用力将腿向下撕至鸭尾部,切断与鸭尾相连的皮,修剪掉淤血、多余的皮及脂肪,得到形状规则的鸭腿肉。



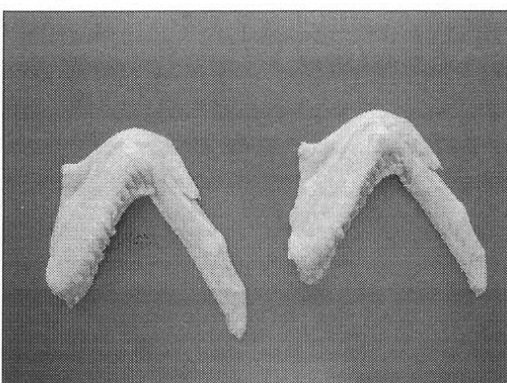
B.4 鸭全翅

将大胸从翅胸上切下后,再将肩肉切下,即可得到剩余的鸭全翅。



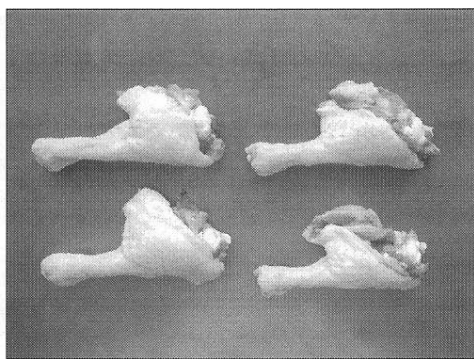
B.5 鸭二节翅

沿翅中与翅根关节处将鸭全翅切断后得到的翅尖和翅中部分。



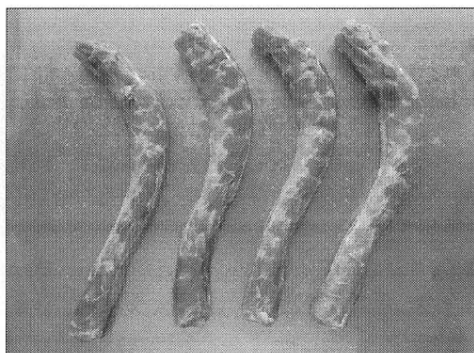
B.6 鸭翅根

沿翅中与翅根关节处将鸭全翅切断,除去二节翅后的剩余部分。



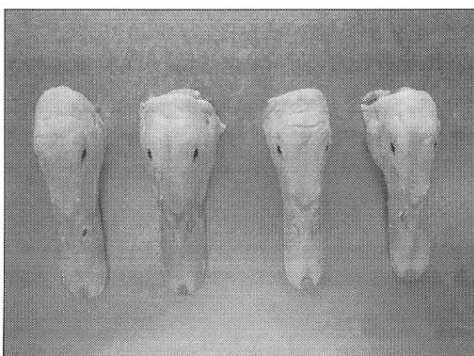
B.7 鸭脖

在鸭脖与鸭壳连接处下刀,将鸭脖割下,除去脖皮和脖油。



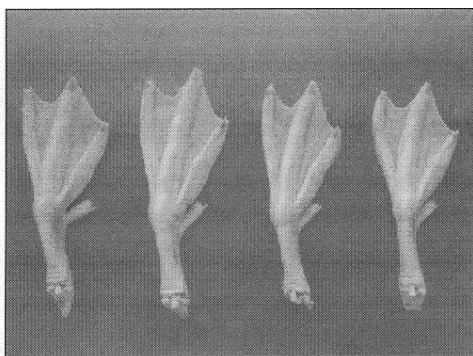
B.8 鸭头

从第一颈椎处下刀,割下鸭头,并除去气管、口腔淤血等。



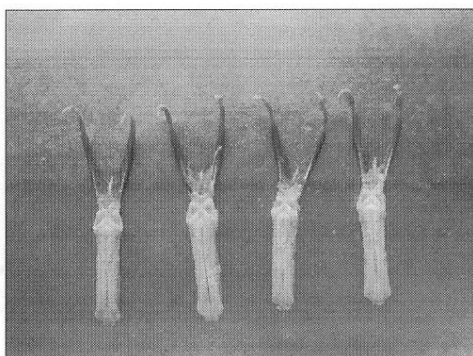
B.9 鸭掌

从踝骨缝处下刀,将鸭掌割下,并对脚垫进行修剪。



B.10 鸭舌

在紧靠鸭头的咽喉外开一小口,割断食管和气管,然后掰开鸭嘴,将鸭舌拔出,并修剪掉气管头和舌皮,舌根软骨保留完整。



附录 C
(规范性附录)
鸭胴体及分割产品等级规格标志

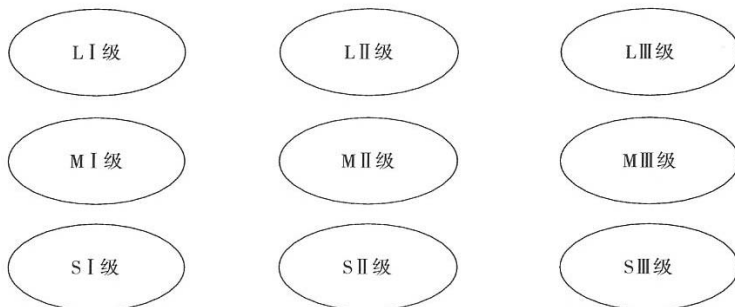
C.1 胴体质量等级标志



C.2 胴体规格等级标志



C.3 胴体综合等级标志



C.4 分割肉等级规格标志

