

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 628—2002

---

**板 鸭**

**Dry salted duck**

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

---

**中华人民共和国农业部 发布**

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部肉及肉制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：卢普滨、戴廷灿、董秋洪、周永昌、曾纪源。

# 板 鸭

## 1 范围

本标准规定了板鸭的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装与贮存具体要求。

本标准适用于健康育肥鸭宰杀、去毛、净膛后经腌制、复卤、定型、晾晒或烘干而成的腌制品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2732 板鸭(咸鸭)卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中汞限量卫生标准
- GB 4810 食品中砷限量卫生标准
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留时的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 16869 鲜(冻)禽肉产品

## 3 技术要求

### 3.1 原料、生产场地要求

- 3.1.1 原料鸭应选用来自非疫区，经防疫部门检疫合格的育肥鸭。
- 3.1.2 宰杀后的鲜鸭应符合 GB 16869 的要求。
- 3.1.3 生产加工场地应符合 GB 12694 的要求。
- 3.1.4 腌制用盐应采用符合 GB 2721 的要求。

## 3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1

项目	一级品	二级品
外观	呈扁平状或扁圆形,腿硬,头足完整;体表光洁无小毛,表皮完整无破损,呈黄白色、乳白色或该类板鸭正常的颜色,腹腔内壁干燥,肌肉切面呈玫瑰红色	呈扁平状或扁圆形,腿硬,桃形,头足完整;体表有部分小毛,表皮略有破损,黄白色、乳白色或该类板鸭正常的颜色,腹腔内壁略有湿润,肌肉切面呈深红色
组织状态	肌肉切面紧密,有光泽	肌肉切面较紧密,略有光泽
气味	具有板鸭特有的香味	具有板鸭固有的香味略淡,无异味
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	汤略混、有香味,液面有少量团聚的脂肪,肉味较鲜

## 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项目	单位	指 标	
		一级品	二级品
水分	%	<35	35~45
食盐	%	<6	6~8
酸价	mg/g 脂肪(以 KOH 计)	<1.6	1.6~3.0
过氧化值	g/100 g(以脂肪计)	<1.8	1.8~2.5
亚硝酸盐	mg/kg	≤30	
铅	mg/kg	≤0.5	
砷	mg/kg	≤0.5	
铜	mg/kg	≤10.0	
汞	mg/kg	≤0.05	
六六六	mg/kg	≤0.2	
滴滴涕	mg/kg	≤0.2	

3.4 食品添加剂:食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

## 4 试验方法

## 4.1 感官指标

4.1.1 外观、组织状态、气味检验:在自然光下,观察外观形状,色泽、组织状态、嗅其气味。

4.1.2 沸后肉汤检验:按 GB/T 5009.44 中 3.2 的方法检验。

## 4.2 化学指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 食盐:按 GB/T 12457 规定的方法测定。

4.2.3 过氧化值:按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

4.2.4 酸价:按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

4.2.5 亚硝酸盐:按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

- 4.2.6 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.7 砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 4.2.8 铜:按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。
- 4.2.9 汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
- 4.2.10 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 抽样规则及数量

- 5.1.1 组批规则:由同一班次生产的产品为同一批次。
- 5.1.2 抽样方法和数量:抽样按 GB/T 9695.19 规定,采取同批同质随机抽样方法,每批抽取 3~5 箱,每箱抽取一包(只),每包(只)取 100 g~200 g 样品混匀后进行检验。

### 5.2 检验类型

- 5.2.1 出厂检验:每批产品应经生产企业质检部门检验合格后附有合格标志方能交与销售方销售。出厂检验项目有感官、标志两项。
- 5.2.2 型式检验:型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准所规定的全部技术要求进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验:
  - a) 正常生产时,每年一次例行检验;
  - b) 产品工艺、配方有变化时;
  - c) 原料和辅料有大的改变,可能影响产品的风味和性能时。

### 5.3 判定规则

- 5.3.1 感官指标和理化指标中的水分和盐分指标为缺陷项,其余指标为关键项,缺陷项超过两项,判该产品不合格;关键项超过一项,判该产品不合格。
- 5.3.2 受检样品检验不合格时,应按 5.1 的规定重新加倍抽取样品进行复检,以复检结果为最终检验结果。

## 6 标志、包装、运输、贮存

- 6.1 标志:内包装袋上的标签应符合 GB 7718 规定,外包装箱标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。
  - 6.2 包装:产品可有内包装和散装两种形式,内包装应采用全新、清洁、无毒无害复合食品袋进行真空包装,内包装袋应符合 GB 9683 要求。外包装应该采用安全、无毒、洁净的纸箱或木箱包装。
  - 6.3 运输:产品运输应采用洁净、干燥的工具,应防雨、防晒,不得和有毒、易污染以及挥发性物品混装。
  - 6.4 贮存:产品宜存放于清洁、干燥、通风场所,不应露天堆放,不应与有毒、有异味、易污染物品混合贮存,常温下产品的保质期应不少于 3 个月。
-