

ICS 67.120.01

CCS X 18

DB36

江西省地方标准

DB36/T 1310—2024

代替 DB36/T 1310—2020

地理标志产品 共青城板鸭

Product of geographical indication—Gongqingcheng dry salted duck

地方标准信息服务平台

2024 - 12 - 30 发布

2025 - 07 - 01 实施

江西省市场监督管理局

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 地理标志产品产地范围	2
5 技术要求	2
6 检验规则	3
7 标签标志、包装、运输和贮存	4
8 溯源管理	4
附录 A（规范性）共青城板鸭地理标志产品产地范围	5
附录 B（规范性）共青城板鸭工艺要求	6
参考文献	8

地方标准信息服务平台

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替DB36/T 1310—2020《地理标志产品 共青城板鸭》，与DB36/T 1310—2020《地理标志产品 共青城板鸭》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了“范围”的表述方式（见1，2020版的1）；
- b) 调整了“规范性引用文件”（见2，2020版的2）；
- c) 修改了“术语和定义”的部分内容（见3，2020版的3）；
- d) 增加了“辅料要求”（见5.4）；
- e) 修改了“工艺要求”中的部分内容（见5.5，2020版的5.3）；
- f) 修改了“质量要求”中的部分内容（见5.6，2020版的5.4、5.5）；
- g) 删除了“污染物限量”及“食品添加剂”条款（见2020版的5.6、5.7）；
- h) 修改了“标签标志、包装、运输和贮存”中的部分内容（见7，2020版的7、8、9）；
- i) 增加了“溯源管理”要求（见8）。

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。

本文件由江西省市场监督管理局提出。

本文件由江西省地理标志产品标准化技术委员会（JX/TC 43）归口。

本文件起草单位：共青城市市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、江西程斌食品有限公司、江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、瑞昌市农业农村局。

本文件主要起草人：张雪平、张鹏、谢靓、蒲巧珍、李春霞、余宽宽、黄珊、况缘英、曾川元、程斌、程盛强。

本文件历次发布版本为：DB36/T 1310—2020。

地理标志产品 共青城板鸭

1 范围

本文件规定了地理标志产品共青城板鸭的术语和定义、地理标志产品产地范围、技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存、溯源管理。

本文件适用于地理标志产品共青城板鸭的生产、检验、流通，亦适用于地理标志产品共青城板鸭的产权保护和管理。

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 1886.26 食品安全国家标准 食品添加剂 石蜡
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5009.229 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/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 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 628 板鸭
- NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

共青城板鸭 Gongqingcheng dry salted duck

产于规定区域内，按照本文件规定的技术要求生产加工，并符合本文件规定质量要求的板鸭。

4 地理标志产品产地范围

地理标志产品共青城板鸭的产地范围限于国家知识产权行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》发布的批准公告中的产地范围，即江西省共青城市茶山街道、甘露镇、金湖乡、江益镇、苏家垱乡、泽泉乡现辖行政区域，见附录A。

5 技术要求

5.1 环境要求

5.1.1 饲养场地选择

应符合GB/T 20014.10的要求。

5.1.2 养殖环境

应符合NY/T 388的要求。

5.1.3 废弃物排放

应符合GB 18596的要求。

5.2 饲养管理

5.2.1 品种选择

选用共青城板鸭产地范围内非疫区的杂交花鸭。

5.2.2 饲养方式

应符合GB/T 20014.10的要求，圈养与放养相结合。

5.2.3 饲料

0 d~21 d 用雏鸭全价料，22 d~40 d用中鸭全价料，40 d之后放牧采食加补料，以稻谷、田螺为主。

5.3 育肥

每年寒露至立冬期间选择经过检疫合格的 90 日龄~100 日龄鸭，公鸭体重1.25 kg~1.75 kg，母鸭体重1.50 kg~2.00 kg，按公母、大小分栏饲养，育肥28 d。

5.4 辅料要求

5.4.1 食盐

应符合GB 2721的要求。

5.4.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.5 工艺要求

共青城板鸭工艺要求见附录B。

5.6 质量要求

5.6.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
外观	呈扁平状或扁圆形；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	在自然光下，观察板鸭外观、组织状态，嗅其气味
组织状态	肌肉切面紧密，有光泽，皮薄肉嫩，具有产品应有组织性状，无正常视力可见外来异物	
气味	具有板鸭特有的香味	
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	观察肉汤成色，嗅其气味，品尝味道

5.6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分, %	≤ 35.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5
脂肪, %	≤ 35.0	GB 5009.6
酸价(以KOH计), mg/g	≤ 1.6	GB 5009.229
注：理化指标按可食部分计算。		

5.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》及JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一投料、同一班次、同一生产、同一规格的产品为同一批次。抽样方法应符合GB/T 9695.19的要求。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格标志方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、食盐、酸价、净含量。

6.3 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：

- a) 产品主要原料、辅料或工艺、配方有变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次存在较大差异时；
- d) 国家市场监管检验部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本文件，判定该批产品合格。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。

7 标签标志、包装、运输和贮存

7.1 应符合 NY/T 628 的相关要求。

7.2 地理标志产品共青城板鸭产地范围内生产者按照本文件生产并符合本文件要求的产品，如需使用地理标志专用标志，需向共青城市知识产权行政主管部门提出申请，经省级知识产权行政主管部门初审合格，上报国家知识产权管理部门核准后，方可使用地理标志专用标志。地理标志专用标志的使用应符合地理标志专用标志相关管理要求，应在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准代号，并应同时使用地理标志专用标志，在地理标志专用标志的指定位置标注统一社会信用代码。

8 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录原料来源、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息。

地方标准信息服务平台

附录 B

(规范性) 共青城板鸭工艺要求

B.1 加工时间

应在当年寒露时节至次年立春前。

B.2 加工场地

生产加工场地应符合GB 12694的规定。

B.3 工艺流程及要求

B.3.1 选鸭

原料鸭应是地理标志产品共青城板鸭产地范围内养殖的非疫区、经检验检疫合格的育肥鸭，齐毛后体重在2.0 kg~3.0 kg。

B.3.2 宰杀挂钩

宰前断食不断水18 h~20 h。应符合NY/T 3741的要求，宰杀后放尽余血。

B.3.3 浸烫脱毛

烫毛时应逐只进行，放入温水中浸泡脱去大毛，然后放入食品级石蜡池中，石蜡应符合GB 1886.26的相关要求，浸蜡后捞出，去蜡，摘净小毛。

B.3.4 割脚翅

割去鸭脚和鸭翅。

B.3.5 拉杂

破膛后取出内脏，将腹腔中的残留肋膜、血筋、腹膜等全部摘净，清除肛门口残留肠头等。

B.3.6 搓盐

使用食用盐反复搓揉鸭体，使食用盐均匀地粘满鸭胴体各部位。

B.3.7 码缸腌制

搓盐后依次码放在缸中，当季常温下腌制8 h~10 h。

B.3.8 浸泡漂水

将腌好的鸭子从缸中取出，用水洗净鸭身，冲去表面杂质。

B.3.9 绷板定型

手工定型，把鸭体揉成扁圆形，将头统一弯向一侧。

B.3.10 捡板穿绳打篙进架

将排好坯的鸭子以20只为一组依次挂在晒架内，日晒夜露10 d~12 d，如遇到天气阴雨回潮时应延长晾挂时间，至符合5.6 质量要求。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局（2023）第70号
- [2] 《关于批准对燕潮酩酒等24个产品实施国家地理标志产品保护的公告》 国家质量监督检验检疫总局（2018）第33号
-

地方标准信息服务平台