ICS 67.120.10
B 45
备案号：

DB42

湖　北　省　地　方　标　准

DB42/T 1397－2018

鸭肉胴体及部件分级标准

Grading of duck’s carcass and cut

（报批稿）

地方标准信息服务平台

2018-09-04 发布　　2018-11-24 实施

湖北省质量技术监督局　　发布

地方标准信息服务平台

目　　次

前言 III
1　范围 1
3　术语和定义 1
4　分级 1
4.1　胴体分级 1
4.1.1　胴体规格分级 2
4.1.2　胴体品质分级 2
4.2 鸭分割部件分级 2
4.2.1 鸭分割部件规格分级 2
4.2.2 鸭分割部件品质分级 3
5　评定方法 3
5.1　胴体完整程度 3
5.2　表皮状态 3
5.3　羽毛残留状态 4
6　标志、包装、贮存、运输 4
6.1　标志 4
6.2　包装 4
6.3　贮存 4
6.4　运输 4

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。
本标准由湖北省农业科学院提出。
本标准由湖北省农业科学院归口管理。
本标准起草单位：湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所、湖北鸿翔农业股份有限公司。
本标准起草人：吴文锦、汪兰、熊光权、李新、丁安子、周少勇、乔宇、廖李、王俊、冯俊。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

鸭肉胴体及部件分级标准

1 范围

本标准规定了鸭肉胴体及部件的分级、评定方法及标志、包装、贮存与运输的要求。

本标准适用于湖北省范围冷冻鸭肉的加工生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

NY/T 1760-2009 鸭肉等级规格

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 1760-2009 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淘汰蛋鸭 spent laying duck

屠宰500日龄以上，产蛋率低于75%的蛋鸭，用于生产各种鸭肉产品。

3.2

鸭胴体及分割部件品质分级 quality grading for duck carcass

按胴体完整程度、表面状态、羽毛残留状态等感官品质指标对鸭胴体进行等级划分。

4 分级

鸭肉胴体和分割部件分级按照规格和品质进行分级，健康、检疫合格的鸭肉胴体和分割部件符合GB 2707要求。

4.1 胴体分级

4.1.1 胴体规格分级

按照鸭胴体重分级分为大、中、小三种规格，用 L、M 和 S 表示，具体见表 1。

表 1 鸭胴体规格分级

单位为千克

分级	L	M	S
肉鸭	＞2.0	1.6-2.0	＜1.6
淘汰蛋鸭	＞0.9	0.8-0.9	＜0.8

4.1.2 胴体品质分级

按照鸭胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态分为一级品、二级品和级外品三个等级，具体见表 2。

表 2 鸭胴体品质分级

品质分级	一级品	二级品	级外品
胴体完整程度	胴体完整，无骨折，无脱臼，胴体内外无污染。	胴体完整，断骨或脱臼不超过 2 处，鸭体刀伤不超过 1cm，胴体内外无污染。	胴体完整，断骨或脱臼超过 1 处，鸭体刀伤超过 1cm，胴体内外无污染。
表皮状态	胴体表皮完好，无淤血、无拔毛破损、无烫伤等异常色斑。	表皮较完好，表皮淤血、拔毛损伤破损不超过一处，面积不超过 $2cm^2$。	表皮较完好，表皮淤血、拔毛损伤单块面积超过 $0.25cm^2$，累计面积超过 $4cm^2$。
羽毛残留状态	胴体表面无硬杆毛，无残留长绒毛，皮下残留毛根数不超过 10 根。	胴体表面无明显硬杆毛，残留长绒毛不超过 5 根，皮下残留毛根数不超过 30 根。	胴体表面无明显硬杆毛，残留长绒毛超过 5 根，皮下残留毛根数超过 30 根。

4.2 鸭分割部件分级

4.2.1 鸭分割部件规格分级

按照分割部件重分为大、中、小分三种规格，分别用 L、M 和 S 表示，具体见表 3。

表 3 鸭分割部件分级

序列	部件名称	分级	肉鸭	淘汰蛋鸭
1	鸭头（计量单位：个/kg）	L	≤8 个	≤18
		M	9	19
		S	≥10	≥20
2	鸭脖（不带皮）（计量单位：根/kg）	L	≤5	≤11
		M	6	12
		S	≥7	≥13
3	带皮鸭胸（计量单位：块/kg）	L	≤5	≤10
		M	5-6	11-12
		S	＞6	＞12
4	二节翅（计量单位：个/kg）	L	≤16	≤40
		M	17-20	41-49
		S	＞20	≥50

地方标准信息服务平台

序列	部件名称	分级	肉鸭	淘汰蛋鸭
5	鸭腿（计量单位：个/kg）	L	＜4	≤8
		M	4-5	9-10
		S	＞5	＞10
6	鸭掌（计量单位：个/kg）	L	≤27	≤67
		M	28-30	68-79
		S	＞30	≥80

4.2.2 鸭分割部件品质分级

按照分割部件完整度、表皮状态、羽毛残留状态分为一级品、二级品和级外品三个等级，具体见表4。

表4 鸭分割部件品质分级

部件名称	品质分级	品质规格
鸭头	一级品	鸭头完整，无淤血，无破皮，无残缺，表面无残留长绒毛。
	二级品	鸭头较完整，淤血面积不超过 4cm²，允许上颌或下颌有轻微破裂，但不得有残缺，无残留长绒毛，皮下残留毛根数不超过 10 根
	级外品	鸭头不完整，淤血面积超过 4cm²，上、下颌严重破裂，有密集的皮内毛。
鸭脖	一级品	鸭脖完整，无淤血，无脂肪。
	二级品	鸭脖完整，淤血长度不超过 2cm，无明显脂肪。
	级外品	鸭脖完整，淤血长度超过 2cm，有部分脂肪。
带皮鸭胸	一级品	带皮胸肉完整，表皮无破损，无异常色斑，无残留长绒毛。
	二级品	带皮胸肉较完整，异常色斑不超过 2cm²，无残留长绒毛，皮下残留毛根数不超过 10 根。
	级外品	带皮胸肉不完整，异常色斑超过 2cm²，皮下残留毛根数超过 10 根。
二节翅	一级品	二节翅完整，无骨折，无脱臼，无淤血。
	二级品	二节翅较完整，无明显骨折，无脱臼，淤血面积不超过 2cm²。
	级外品	二节翅有骨折或脱臼，淤血面积超过 2cm²。
鸭腿	一级品	鸭腿完整，无骨折，无脱臼，无淤血。
	二级品	鸭腿较完整，无明显骨折，无脱臼，淤血面积不超过 4cm²。
	级外品	鸭腿由于加工造成骨折或脱臼，淤血面积超过 4cm²。
鸭掌	一级品	鸭掌完整，色泽正常，无残留脚垫，无淤血，无破皮，无骨折。
	二级品	鸭掌较完整，色泽正常，无残留脚垫，淤血长度不超过 1cm，无破皮，无骨折。
	级外品	鸭掌不完整，色泽正常，无残留脚垫，淤血长度超过 1cm，有破皮、骨折中的 1 种。

5 评定方法

5.1 胴体完整程度

用目测法判定胴体及分割部件完整性，有无缺损、断骨、脱臼等，用刻度尺测量刀口尺寸。

5.2 表皮状态

用目测法判定胴体及分割部件表皮的颜色，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测量并计算。

5.3 羽毛残留状态

通过对整个胴体及分割部件上的硬杆毛、毛根和长绒毛的计数来评定羽毛残留状态。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志

预包装标志应符合国家和行业现行有关标志规定，内包装标志符合 GB 7718 的规定，运输图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

内外包装材料应符合国家和行业现行有关标志规定，应符合 GB/T 4456 和 GB 9687 的规定。

6.3 贮存

鲜鸭肉在 0℃-4℃贮存、冻鸭肉在-18℃以下贮存，库温一昼夜升降幅度不超过 1℃。

6.4 运输

按照 GB/T 20799-2014 的规定执行。

地方标准信息服务平台