

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 3661—2019

冷鲜鸭肉生制品加工技术规程

Technical specification for processing chilled duck meat raw products

2019-12-03 发布

2019-12-25 实施

江苏省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由江苏省农业科学院归口。

本标准起草单位：江苏省农业科学院、江苏桂柳牧业集团有限公司。

本标准主要起草人：诸永志、徐为民、卞欢、王道营、刘芳、吴海虹、赵福彬、惠宏。

冷鲜鸭肉生制品加工技术规程

1 范围

本标准规定了冷鲜鸭肉生制品加工的术语和定义、原料与屠宰卫生要求、加工技术要求、生产关键点控制、标志、标签、包装、贮藏、运输和记录。

本标准适用于冷鲜鸭肉生制品的生产加工。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 1340 家禽屠宰质量管理规范

NY/T 1760 鸭肉等级规格

3 术语和定义

3.1 冷鲜鸭肉

屠宰后的鸭胴体迅速进行冷却处理，至中心温度（以腿肉中心为测量点）达到0℃～4℃，在温度15℃以下的车间进行分割、包装，并在后续的贮藏、流通过程中，中心温度始终控制在0℃～4℃范围内的生鲜鸭肉产品。

3.2 清洁区

鸭胴体冷却、分割、分级、包装、计量场所。

4 原料与屠宰卫生要求

原料鸭应持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明，宰前断食休息，并适量给水。肉鸭屠宰加工环境、人员、车间、设施、生产设备、废弃物处理等的卫生管理应符合 GB 12694 的规定，生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5 加工技术要求

5.1 肉鸭宰杀

宰前检验、挂鸭、电晕、放血、浸烫、脱毛、净膛、清洗、修整等工序应按 NY/T 1340 规定操作。

5.2 胴体预冷

5.2.1 采用双罐式水预冷。第一罐水温8℃~12℃，第二罐水温0℃~4℃，预冷水相对胴体逆向流动。预冷总时间为30 min~40 min。

5.2.2 预冷罐的水量要求保证鸭胴体能够全部浸没在水面以下。

5.2.3 预冷罐的水温每隔1 h测量一次，并及时补充冰水以保持水温。预冷水需根据水中微生物的污染程度进行部分或全部更换，漂浮杂质应及时滤出以保持水质。

5.3 胴体减菌

鸭胴体在预冷的同时应进行减菌处理，方法是在第一罐预冷水中添加杀菌剂，要求水中的有效氯浓度达到30 ppm~50 ppm。

5.4 分割分级

鸭胴体的分割与分等分级按 NY/T 1760 规定执行，不同等级产品分别称重包装。产品在车间滞留时间应小于0.5 h，分割刀具、框箱和工作人员双手应每隔1 h消毒一次，所用消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

5.5 金属检测

用金属探测仪检验分割产品，剔除金属异物。

6 生产关键点控制

6.1 温度控制

6.1.1 环境温度

冷鲜鸭肉加工车间整体温度应控制在15℃以下，其中产品分割、包装车间的温度应控制在10℃以下，产品贮藏库温度应控制在0℃~4℃。

6.1.2 产品温度

产品经预冷后的中心温度应不高于7℃；分割、包装环节产品的中心温度应不高于10℃；贮藏、流通和销售过程中，产品中心温度应控制在0℃~4℃范围内。

6.2 清洁区卫生控制

6.2.1 清洁区空气菌落总数应不高于300 CFU/（皿·5 min）（Φ90 mm平皿静置5 min）。

6.2.2 工具、器具、设备、操作台面、操作手等表面微生物菌落总数应不高于 1×10^4 CFU/cm²。

6.2.3 经减菌处理和预冷后，鸭胴体表面微生物菌落总数应不高于 5×10^4 CFU/cm²。

7 标志、标签、包装、贮藏和运输

7.1 标志与标签

包装、贮运标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定，标签应注明产品名称、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、及其他需要标示的内容。

7.2 包装

7.2.1 包装形式与规格

可采用真空包装、气调包装或普通包装形式，其中气调包装使用二氧化碳和氮气作为填充气体，二氧化碳比例应控制在20%~40%。

7.2.2 包装材料

应符合 GB 4806.1 的规定。包装材料不应重复使用，内、外包装材料分库存放。

7.3 贮藏

7.3.1 冷鲜鸭肉产品应贮藏在温度 0℃~4℃，相对湿度 80%~90%的环境中。

7.3.2 贮藏库应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉、定期除霜，并应符合国家有关卫生要求，有防霉、防鼠、防虫设施，定期消毒。

7.3.3 同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的食品。库内产品与墙壁距离不少于 30 cm，与地面距离不少于 10 cm，与天花板应保持一定距离。产品应按不同种类、批次分垛存放，并加以标识。

7.4 运输

产品运输要求按照 GB 20799 的规定执行。

8 记录

所有记录应明确规范，并具有可追溯性，保存期限不得少于肉类保质期满后 6 个月，没有明确保质期的保存期限不得少于 2 年。
