

DB52

贵州省地方标准

DB 52/T 1187—2017

地理标志产品 三穗鸭

Product of geographical indication—Sansui duck

2017 – 05 – 08 发布

2017 – 11 – 08 实施

贵州省质量技术监督局

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 保护范围 2

5 地理环境条件 2

6 饲养管理及屠宰要求 2

7 质量要求 3

8 试验方法 4

9 检验规则 4

10 包装、标志、贮存、运输 5

附录 A（规范性附录） 三穗鸭地理标志产品保护范围图 6

附录 B（规范性附录） 成年公母鸭图片 7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》的要求起草。

请注意：本文件中某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担这些专利的责任。

本标准由黔东南州质量技术监督局提出。

本标准由贵州省标准化院归口。

本标准起草单位：黔东南州质量技术监督局、三穗县市场监督管理局、三穗县鸭产业化建设管理办公室、黔东南州食品药品检验检测中心、三穗县翼宇鸭业有限公司。

本标准主要起草人：刘桂琼、唐国芳、顾阳、张建炀、杨坤、石庆楠、李穗渝、杨志刚、龙颖、甘木仙、杨秀溪、庞海燕、龙崇裕、唐宏利。

地理标志产品 三穗鸭

1 范围

本标准规定了地理标志产品三穗鸭的保护范围、地理环境条件、饲养管理及屠宰要求、质量要求、试验方法、检验规则及包装、标志、贮存、运输。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局2013年第26号公告批准保护的三穗鸭。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 16869 鲜、冻禽产品

GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准

NY/T 388 畜禽场环境质量标准

NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

NY 5028 无公害食品 畜禽产品加工用水水质

NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则

NY/T 5038 无公害食品 家禽养殖生产管理规范

SB/T 10659 畜禽产品包装与标识

农业部农医发〔2013〕34号《病死动物无害化处理技术规范》

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第109号《关于发布地理标志产品专用标志比例图的公告》

国家质量监督检验检疫总局2013年第26号公告 质检总局关于批准三穗鸭、锡利贡米、赫章半夏、赫章核桃、朵贝茶实施地理标志产品保护的公告。

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1

地理标志产品 三穗鸭 product of geographical indication—sansui duck

在第4章规定的地理标志产品保护范围内饲养的，应符合本文件品种特征及饲养要求的三穗鸭。

4 保护范围

三穗鸭的地理标志产品保护范围,限于国家质量监督检验检疫总局 2013 年第 26 号公告批准保护的
范围,即贵州省黔东南州三穗县、黄平县、施秉县、镇远县、岑巩县、天柱县、台江县、剑河县 8 个县
现辖行政区域,见附录 A。

5 地理环境条件

5.1 地理环境

产区位于贵州省东部,黔东南苗族侗族自治州东北部,境内地貌以丘陵河谷为主,溪流纵横,多水
流平缓的河流溪沟和山塘、稻田等。

5.2 气候

年平均气温 14.9℃,年平均降雨量为 1147 mm,全年无霜期 290 d~300 d,属于北亚热带温和湿
润季风气候。

5.3 水源

水源丰富,水质符合 NY 5027 规定。

6 饲养管理及屠宰要求

6.1 饲养要求

6.1.1 育雏期(0 日龄至 21 日龄):

6.1.1.1 温度要求:第一周温度控制在 27℃~30℃,第二周 25℃~27℃。以后每周下降 3℃~
4℃,至室外温与室内温接近时不再加温。

6.1.1.2 光照要求:1 日龄~3 日龄的雏鸭需 24 h 的光照,3 日龄~10 日龄需 12 h 光照。

6.1.1.3 饲养密度:20 只/m²~30 只/m²,随着日龄的增大,降低饲养密度。

6.1.1.4 给料:雏鸭孵出后 12 h~24 h 开水,开水后即开食,可喂雏鸭饲料或米饭。一周后适当补给
蝇蛆、蚯蚓、青饲料,日喂量逐渐增加,可由原“囤食”(自由采食)改为“顿食”(分次喂食)。15 日
龄~20 日龄,采取饥饿强制方法迫使雏鸭采食谷粒,然后转入中鸭的放牧饲养。

6.1.1.5 放水:雏鸭在 2 日龄就让其接触水;一周后便可放牧田野、河滩。

6.1.2 育成期(22 日龄~60 日龄):

6.1.2.1 饲养方式:放牧和舍饲相结合。白天放养,夜晚入舍,早晚补饲。选择河流水深 0.1 m~
0.7 m、天然饲料丰富、无障碍物的缓流水面放牧。根据放牧场地大小确定鸭的饲养量,每群 500 只~
1000 只。

6.1.2.2 日粮:天然饲料与全价饲料相结合。天然饲料为谷物、玉米、野生鱼虾、田螺、贝类、青饲
料等。全价饲料符合 NY 5032 的规定。

6.2 环境要求

6.2.1 鸭场选址、布局及设施符合 NY/T 5038 的要求。

6.2.2 鸭场内环境质量符合 NY/T 388 的要求。

6.2.3 鸭场污染物排放符合 GB 18596 的规定。

6.2.4 病死鸭的无害化处理按农业部农医发〔2013〕34号《病死动物无害化处理技术规范》执行。

6.3 屠宰要求

- 6.3.1 鸭源：来自产地范围内，符合三穗鸭品种特征、饲养、出栏时间及体重要求的健康鸭。
- 6.3.2 屠宰：宰前停食 12 h~24 h。
- 6.3.3 屠宰加工时间：从活鸭屠宰至加工、分割产品到包装入冷库时间不得超过 2 h。
- 6.3.4 屠宰后加工处理：加工用水符合 NY 5028 的规定，不得使用任何化学合成的添加剂。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官特征应符合表 1 规定。

表1 感官特征

类别		感官特性
活体鸭	公鸭	绿头居多，头稍粗大，喙呈青绿色，喙豆黑色，眼着生高，虹彩褐色。颈至胸部被有黑绿色发光的羽毛，前胸突出，背平面长，尾翘，脚细长强健有力。胫、蹼为橙红色，爪为黑色。
	母鸭	毛色以深麻色为主，其次为浅麻色，羽毛紧贴于体，有绿色镜羽。头小，眼着生高，虹彩褐色，颈细长，胸宽突出，腹大松软、腹部绒羽发达，胸前与地平面呈40~50 °C角度，体长后躯宽，尾上翘，体似船形。
白条鸭		皮肤青白色或黄白色，皮薄骨细软，皮下脂肪少，肌肉鲜红，切面有光泽，富有弹性，煮沸烹饪后肉汤乳白色，香味浓郁。

成年公母鸭外貌图见附录 B。

7.2 出栏时间及体重

- 7.2.1 出栏时间：达 60 d 以上。
- 7.2.2 出栏体重：公鸭为 1450 g~1680 g；母鸭为 1400 g~1680 g。

7.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
蛋白质/(%) ≥	22.5
粗脂肪/(%) ≤	1.5
水分/(%)	60~65
注：取样部位为肌肉部分，水分为白条鸭鲜品。	

7.4 安全卫生指标

应符合GB 16869、GB 2762和GB 2763的规定。

8 试验方法

8.1 感官特性

8.1.1 活体鸭

正常光线下用目测检验。

8.1.2 白条鸭

将白条鸭置于白色洁净的搪瓷盘上，正常光线下目测白条鸭特征。

8.2 出栏时间及体重

8.2.1 出栏时间

养殖记录档案确认。

8.2.2 体重

用衡器进行称重。

8.3 理化指标

8.3.1 蛋白质

按 GB 5009.5 中规定的方法检验。

8.3.2 粗脂肪

按 GB 5009.6 中规定的方法检验。

8.3.3 水分

按GB 5009.3中规定的方法检验。

8.4 安全卫生指标

按 GB 16869、GB 2762、GB 2763 中规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏的为一批。

9.2 抽样

9.2.1 活体鸭

同一批产品中随机抽取 0.5%，每批抽样数不应少于 3 只。

9.2.2 白条鸭

按 GB 16869 的规定执行。

9.3 检验分类

9.3.1 出场检验

每批鸭出场前，核验出栏时间，按感官特性的要求进行逐只检验，并抽样检测体重，检验合格后方可出场。

9.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件第7章包括的所有项目。有以下情况之一时，应进行型式检验：

- a) 每年首批鸭出栏时；
- b) 饲养方法有较大变更或喂养饲料有较大变化时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验结果全部符合型式检验项目的，判该批产品为合格。

9.4.2 对检验结果不合格或有异议时，可以提出申请对该批产品进行复检。判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得进行复检。

10 包装、标志、贮存、运输

10.1 包装

应符合 SB/T 10659 的要求。

10.2 标志

10.2.1 标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告 2006 年第 109 号的规定。

10.2.2 标志捆贴在三穗鸭的腿部或其他显著部位。

10.3 贮存

10.3.1 活鸭应存放于已消毒的鸭舍内。

10.3.2 白条鸭的冷鲜产品贮存在 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的环境中；白条鸭的冷冻产品贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷冻库中，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。保质期 6 个月。

10.4 运输

10.4.1 活鸭使用清洁并经消毒的运输工具。

10.4.2 白条鸭使用符合食品卫生要求的冷藏车，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

附 录 A
(规范性附录)
三穗鸭地理标志产品保护范围图



附 录 B
(规范性附录)
成年公母鸭图片



