

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/TXX~2024

任市板鸭加工技术规程

Technical regulations for Renshi salted duck

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

达州市市场监督管理局 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 基本要求	1
5 原辅料要求	2
6 加工工艺	2

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。

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这些专利的责任。

本文件由达州市农业科学研究院提出。

本文件由达州市农业农村局归口。

本文件起草单位：达州市农业科学研究院、四川鹅全食食品有限责任公司。

本文件主要起草人：杨小丽、李本姣、章攀、李松、吴成见、潘洪杰、魏巍、袁际巧。

任市板鸭加工技术规程

1 范围

本文件规定了任市板鸭加工的术语和定义、场所及环境、设施设备、人员、原辅料和加工工艺等的技术要求。

本文件适用于四川省达州市行政区域内任市板鸭的加工。

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。

NB/SH/T 0875 家禽拔毛专用蜡

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

DB 5117/T 91 开江麻鸭 品种

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

任市板鸭 Salted Duck of Renshi

在达州市现辖行政区域内以开江麻鸭为原料，经宰杀放血、拔毛、去杂、拔血整形、腌制、排坯、烟熏烘烤等工艺加工而成的腌腊制品。

4 基本要求

4.1 加工场所及环境

应符合 GB 12694、GB 14881 的规定。

4.2 设施设备

应符合 GB 12694、GB 14881 的规定。

4.3 人员

应符合 GB 14881 的规定。

5 原辅料要求

5.1 开江麻鸭

选用养殖时间 60 日龄以上，体重在 1.25 ~ 2 kg 之间的麻鸭。品种特性和外貌特征应符合 DB5117/T 91-2024 的规定。

5.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.5 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

开江麻鸭→宰杀放血→拔毛→去杂→拔血整形→腌制→排坯→烟熏烘烤→清理

6.2 操作要求

6.2.1 宰杀放血

采用口腔刺杀或“血管、气管、食管”三管刺杀方式，外观整齐，放血完全。

6.2.2 拔毛

宰杀后置于 75℃ ~ 80℃ 的热水中浸烫 90s 后捞出。采用人工或机械拔大毛，食用蜡拔绒毛或细毛，拔毛时不能损伤鸭皮。食用蜡应符合 NB/SH/T 0875 的规定。

6.2.3 去杂

将拔光毛的鸭及时放入冷水缸中泡洗 3 次，清除残留的血液和污垢。洗净后将胴体捞出置于操作台上，沿胸骨正中剖开，将鸭舌、气管、食管、心、肺、肠等全部取出。从踝关节处剁下两爪。

6.2.4 拔血整形

去杂后将鸭胴体用冷水洗净体内残留的薄膜、碎物及污血，再放入冷水缸内浸泡 3h ~ 4h，浸出体内血液。将拔血后的鸭胴体捞出置于操作台上沥干水分，背向上腹向下，头向里尾朝外，用力将鸭胸骨

压扁，使鸭胴体展开呈扁长方形。

6.2.5 腌制

将食盐、白酒与各种香辛料混合，在整形后的鸭胴体上涂抹，肌肉多的部位加大涂抹量，剩余配料均匀撒在最上面一层。堆码时头朝缸中心，分层叠入缸内腌制，24h 后上下交换位置，再腌制 24h。

6.2.6 排坯

腌制完成后将鸭体挂在架子上，拉开颈部，拍平胸部，挑起腹肌，用清水冲去表皮杂质，挂在通风阴凉处晾干水汽，晾干后再次复排，共 2 次。

6.2.7 烟熏烘烤

以达州盛产的柏木、柏树垭作为烟熏的主要材料。采用青烟烟熏烘烤，避免明（大）火。前期温度为 30℃ ~ 40℃，中期温度为 50℃ ~ 60℃，后期温度为 30℃ ~ 40℃。烟熏烘烤 2d ~ 4d 后，停加烟熏材料，打开门窗，通风降至常温。

6.2.8 清理

清理干净板鸭体表烟尘等附着物。
