

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 628—2002

板 鸭

Dry salted duck

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部肉及肉制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：卢普滨、戴廷灿、董秋洪、周永昌、曾纪源。

板 鸭

1 范围

本标准规定了板鸭的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装与贮存具体要求。
本标准适用于健康育肥鸭宰杀、去毛、净膛后经腌制、复卤、定型、晾晒或烘干而成的腌制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2732 板鸭(咸鸭)卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中汞限量卫生标准
- GB 4810 食品中砷限量卫生标准
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留时的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 16869 鲜(冻)禽肉产品

3 技术要求

3.1 原料、生产场地要求

- 3.1.1 原料鸭应选用来自非疫区，经防疫部门检疫合格的育肥鸭。
- 3.1.2 宰杀后的鲜鸭应符合 GB 16869 的要求。
- 3.1.3 生产加工场地应符合 GB 12694 的要求。
- 3.1.4 腌制用盐应采用符合 GB 2721 的要求。