

团 体 标 准

T/GDAQ 00004—2022

地方特色产品 回龙肉鸽

Local characteristic product—Huilong broiler pigeon

2022-07-10 发布

2022-10-10 实施

广东省质量协会 发布
广东省粤科标准化研究院

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	2
5 特色养殖技术	2
6 要求	2
6.1 感官指标	2
6.1.1 外貌特征	2
6.1.2 屠体感官指标	2
6.2 理化指标	3
6.2.1 上市重量	3
6.2.2 挥发性盐基氮	3
6.3 污染物限量	3
6.4 农药残留限量	3
6.5 兽药残留限量	3
6.6 微生物指标	3
7 检验方法	3
7.1 感官指标	3
7.1.1 外貌特征	3
7.1.2 屠体感官指标	3
7.2 理化指标	3
7.2.1 上市重量	3
7.2.2 挥发性盐基氮	4
7.3 污染物限量	4
7.4 农药残留限量	4
7.5 兽药残留限量	4
7.6 微生物指标	4
8 检验规则	4
8.1 活肉鸽	4
8.1.1 检验项目	4
8.1.2 检验时机	4
8.1.3 组批规则	4
8.1.4 抽样方案	5
8.1.5 判定规则	5

8.2 鲜、冻肉鸽	5
8.2.1 检验项目	5
8.2.2 检验时机	5
8.2.3 组批规则	5
8.2.4 抽样方案	5
8.2.5 判定规则	5
9 标志、标签、随行文件、包装、运输和贮存	6
9.1 标志、标签、随行文件	6
9.2 包装	6
9.3 运输	6
9.4 贮存	6
附录 A（规范性） 回龙肉鸽特色养殖技术	7
A.1 饲养方式	7
A.2 鸽场的建设	7
A.2.1 场址选择	7
A.2.2 场内布局	7
A.2.3 防疫设施	7
A.2.4 鸽舍的建设	7
A.3 饲养管理	8
A.3.1 饲料	8
A.3.2 饮用水	9
A.3.3 保健砂	9
A.3.4 温度与相对湿度	9
A.3.5 选种管理	9
A.3.6 孵化管理	9
A.3.7 出栏(上市日龄)	9
A.3.8 档案记录	9
A.4 疫病预防与控制	10
A.4.1 疫病监测	10
A.4.2 免疫接种	10
A.4.3 消毒	10
A.4.4 鼠、蚊、蝇的控制	10
A.4.5 废弃物的处理	10
A.4.6 病鸽、死鸽的处理	11
A.4.7 疫病的控制与扑灭	11
参考文献	12

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专利的责任。

本文件由肇庆市高要区回龙镇人民政府提出。

本文件由广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院联合归口。

本文件起草单位：肇庆市高要区回龙镇人民政府、肇庆市高要区锦冠肉鸽养殖专业合作社、肇庆市农业科学研究所、肇庆市粤科标准化研究院、广东省质量协会、广东省粤科标准化研究院、广东理工学院国际商学院、肇庆市工程师学会。

本文件主要起草人：吴秀雄、胡润泓、夏冠新、苏锦昌、黄益强、梁家伟、孟醒、陈鸿韬、陈伟华、刘铭兴、李子耀、张建波、吴少敏、陶功浩、江曼、禰俊文、马少佳、朱莉莉、曹彦卿、陈昕、莫秀坤、张筱雯、梁振兴、王凤兰、尹文军、叶健龙。

引 言

“广东省地方特色产品品牌计划”是广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院联合主导的重大项目,是标准与质量助力乡村振兴的重要举措,也是双方响应广东省科协助力乡村振兴要求的有力行动。未来,广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院将充分发挥各自的优势和专业水平,依托质量、品牌 and 标准推动我省地方产业发展,通过标准化示范项目的建设,形成一套可复制、可推广、特色鲜明的标准化体系,促进农业增效和农民增收。

回龙肉鸽是“广东省地方特色产品品牌计划”下打造的肇庆市高要区回龙镇的特色产品品牌,因镇内多家具有多年丰富经验的肉鸽养殖大户研发的独特的养殖技术,使得肉鸽肉质鲜嫩,无膻味,形成远近闻名的回龙肉鸽品牌,深得人们喜爱。为了进一步提炼特色养殖技术,量化关键技术指标并提出使用“广东省地方特色产品 回龙肉鸽”专用标志的条件,需要对其进行标准化,以标准提升质量,以质量打响品牌,以品牌促进消费,打造回龙镇“一镇一业”工程,实现乡村振兴。

本文件的知识产权归肇庆市高要区回龙镇人民政府、广东省质量协会、广东省粤科标准化研究院共同所有。

本文件由肇庆市高要区回龙镇人民政府推广实施和管理。

地方特色产品 回龙肉鸽

1 范围

本文件规定了回龙肉鸽的产地范围、特色养殖技术、感官指标、理化指标、污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、微生物指标等技术要求,以及检验方法、检验规则、标志、标签、随行文件、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于回龙肉鸽的养殖,活肉鸽、鲜肉鸽和冻肉鸽的检测、经营、流通及有关领域。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
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 3095 环境空气质量标准
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB 13078 饲料卫生标准
GB 16869—2005 鲜、冻禽产品
NY/T 3383—2020 畜禽产品包装与标识
NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

回龙肉鸽 Huilong broiler pigeon

在广东省肇庆市高要区回龙镇现辖行政区域范围内养殖并满足本文件要求的肉鸽。

3.2

鲜肉鸽 fresh broiler pigeon

将活鸽屠宰、加工后的产品。

注:包括净膛后的整只鸽、分割部位(鸽肉、鸽翅、鸽腿等)和副产品。

3.3

冻肉鸽 frozen broiler pigeon

将活鸽屠宰加工后经冻结处理的产品。

注:包括净膛后的整只鸽、分割部位(鸽肉、鸽翅、鸽腿等)和副产品。