

# 团 体 标 准

T/SZS 2354—XXXX  
代替 T/SZS 2354—2019

## 供深食品 鸭肉

Shenzhen quality food—Duck

(征求意见稿)

2019 – 03 – 27 发布

2019 – 03 – 27 实施

深圳市深圳标准促进会 发布



## 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。

本文件代替T/SZS 2354—2019《供深食品 鸭肉》，与T/SZS 2354—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“术语和定义”“原料要求”“感官要求”；
- “理化要求”增加了水分及冻鸭肉解冻失水率项目要求；
- 增加了“质量等级要求”，包括鸭胴体质量等级要求、鸭胴体规格等级要求、鸭分割产品规格等级要求；
- 更改了“安全要求”；
- 修订了“检验方法”；
- 增加了“标签、标志、包装、贮存和运输”要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心、华测检测认证集团股份有限公司和深圳市康达尔（集团）股份有限公司。

本文件主要起草人：黄科、何坤、李林、吴玥、谢永东。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2354—2019。



# 供深食品 鸭肉

## 1 范围

本文件规定了供深食品 鸭肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标签、标志、贮存和运输要求。

本文件适用于北京鸭、樱桃谷鸭、番鸭等主要肉鸭品种的鲜(冻)鸭肉产品，包括肉鸭胴体及鸭分割产品，其他未列入的肉鸭品种可参照执行。不适用于即食鸭肉制品。

## 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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范

GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则

GB/T 6388 运输包装收发货标志

NY/T 753 绿色食品 禽肉

NY/T 1760 鸭肉等级规格

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭

NY/T 3962 畜禽肉分割技术规程 鸭肉

T/SZS 1360 供深食品 禽肉质量安全基础要求

## 3 术语和定义

GB/T 37061、NY/T 1760、NY/T 3962界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 屠宰前的活禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.1.2 鸭屠宰操作应符合 NY/T 3741 的要求。

4.1.3 鸭胴体分割前应修割整齐，冲洗干净，无异物残留。

#### 4.2 感官要求

鸭肉的感官要求应符合T/SZS 1360的规定，同时符合表1的要求。

表1 感官要求

项    目		要求		来源
		鲜鸭肉（冷却鸭肉）	冻鸭肉（解冻后）	
组织状态		肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状	NY/T 753
色    泽		表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽		
气    味		具有鸭类品种应有的气味，无异味		
煮沸后的肉汤		透明澄清，脂肪团聚于表面，具有鸭类品种应有的滋味		
淤    血	淤血面积大于 1 cm <sup>2</sup>	不允许存在		
	淤血面积小于 1 cm <sup>2</sup>	淤血片数不得超过抽样量的 2 %		
异物		不得检出		
注：淤血面积以单一整鸭或单一分割鸭胴体的 1 片淤血面积计。				

#### 4.3 理化要求

鸭肉的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求	来源
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 15	T/SZS 1360
水分/（g/100 g）	≤ 77	NY/T 753
冻鸭肉解冻失水率/%	≤ 6	

#### 4.4 质量等级要求

鸭肉的质量等级要求应符合表3、表4、表5的规定。

表3 鸭胴体质量等级要求

项目		等级及要求			来源
		I	II	III	
胴体完整程度	外形	胴体完整，脖颈放血门及开膛处刀口整齐，脖颈放血时脖下刀口尺寸不超过1 cm	胴体完整，脖颈放血口不超过2 cm，开膛处刀口不超过7cm	胴体完整，脖颈放血口超过2 cm以上，开膛处刀口超过7 cm以上	NY/T 1760
	易损部位	无断骨，无脱白	断骨和脱白均不超过1处	断骨和脱白超过2处	
表皮状态	表皮颜色	表皮完好，颜色洁白	表皮较完好，表皮颜色较自然，无红头，无红翅	表皮颜色微黄，无红头，无红翅	
	破损	无	胴体破损不超过1处，总面积不超过2 cm <sup>2</sup>	胴体破损超过1处，总面积超过2 cm <sup>2</sup>	

项目		等级及要求			来源
		I	II	III	
	异常色斑	无	淤血等异常色斑不超过2处, 总面积不超过2 cm <sup>2</sup>	淤血等异常色斑超过2处, 总面积超过2 cm <sup>2</sup>	
羽毛残留状态	硬杆毛	无	无	无	
	毛根, 根/只	≤ 10	10~30	> 30	
	绒毛, 根/只	无	≤ 5	> 5	

表 4 鸭胴体规格等级要求

项目		等级及要求			来源
		M	L	S	
胴体重, g		> 2200	≥ 1800 ≤ 2200	< 1800	NY/T 1760

表 5 鸭分割产品规格等级要求

项目		等级及要求			来源
		M	L	S	
重量, g	带皮鸭胸肉	> 240	≥ 180 ≤ 240	≥ 140 < 180	NY/T 1760
	鸭腿	> 250	≥ 200 ≤ 250	≥ 160 < 200	
	鸭全翅	> 180	≥ 140 ≤ 180	≥ 100 < 140	
	鸭二节翅	> 65	≥ 45 ≤ 65	≥ 35 < 45	
	鸭翅根	> 105	≥ 75 ≤ 105	≥ 60 < 75	
	鸭脖	> 160	≥ 140 ≤ 160	≥ 110 < 140	
	鸭头	> 120	≥ 100 ≤ 120	≥ 85 < 100	
	鸭掌	/	≥ 30	< 30	
	鸭舌	/	≥ 12	< 12	

#### 4.5 安全要求

鸭肉的安全要求应符合T/SZS 1360的规定。

#### 5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

#### 6 标签、标志、包装、贮存和运输

##### 6.1 标签、标志

6.1.1 产品的标签应符合 NY/T 3383 的相关要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 等的规定。

6.1.2 不同品类的产品应标识明确，易于区分。

##### 6.2 包装

6.2.1 包装应符合 NY/T 3383 的相关规定包装。

6.2.2 材料应由专人保管，专库或专区储存。包装材料的入库、发放、领用、废弃均应有记录。

##### 6.3 储存

6.3.1 包装后的产品入库前进行金属探测检查，剔除金属等异物。

6.3.2 应按照标示的储存温度要求 ( $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$  或  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ) 置于专用冷库中，不得与有毒、有害、易挥发的物品混合储存。

6.3.3 产品应按不同种类、批次分垛存放，并加以标识。同一库内不应存放可能造成交叉污染或者串味的产品。

6.3.4 产品出库时应遵循先进先出的原则。

##### 6.4 运输

产品运输应符合 GB 20799 中的相关要求。

## 参 考 文 献

- [1] GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
  - [2] GB/T 40945-2021 畜禽肉质量分级规程
- 

深圳市深圳标准促进会团体标准