

NY

海南名牌农产品标准

DBHN/013—2014

海南名牌农产品 白莲鹅

2014-12-12 发布

2015-1-1 实施

海南省农业厅 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南省农业厅提出。

本标准由海南省农业科学院畜牧兽医研究所起草。

本标准主要起草人：叶保国、张艳、孙万里、曹宗喜、林哲敏、邢漫萍、林大捷。

1 范围

本标准规定了海南名牌农产品白莲鹅的保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于海南名牌农产品白莲鹅的产品质量评定及管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱-紫外检测法
- NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- SN/T 0212.2 出口禽肉中二氯二甲吡啶酚残留量检验方法 甲基化-气相色谱法
- DB 469023/T12 白莲鹅
- DB 469023/T13 白莲鹅饲养管理技术规程
- 农业部1025号公告-8-2008 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 酶联免疫吸附法
- 农业部 1025 号公告-25-2008 动物源食品中恩诺沙星残留检测 酶联免疫吸附法
- 农医发[2010]20 号 家禽产地检疫规程
- 农医发[2010]27 号 家禽屠宰检疫规程

3 海南名牌农产品白莲鹅保护范围

海南省现辖行政区域范围，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

白莲鹅

符合 DB 469023/T12 规定的鹅品种。

4.2

鲜鹅肉

活鹅屠宰加工后，不经冻结处理或经 0℃~4℃处理后的鹅肉。

4.3

冻鹅肉

活鹅屠宰加工后，经低温（-18℃~-35℃）冻结处理后的鹅肉。

4.4

宰前体重

宰前禁食 6h 后称活重。

4.5

屠体重

放血，去羽毛、脚角质层、趾壳和喙壳后的重量。

4.6

半净膛重

屠体除去气管、食道、嗦囊、肠、脾、胰、胆和生殖器官、肌胃内容物及角质膜后的重量。

4.7

全净膛重

半净膛重减去心、肝、腺胃、肌胃、肺和腹脂的重量。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

海南省具有热带海洋气候特色，全年暖热，雨量充沛，干湿季节明显，台风活动频繁，气候资源多样。海南岛年日照时数为 1750~2550 h，年平均气温在 23~26℃之间，全

年无冰霜。全岛降雨充沛，年平均降雨量在 1600 mm 以上，东多西少，中部和东部相对湿润，西南部沿海相对干燥。降雨季节分配不均匀，冬春雨少，夏秋雨多。

5.1.2 地貌

海南岛位于东经 108°37′ ~111°03′，北纬 18°10′ ~20°10′ 之间，地形中间高，四周低，呈穹隆状。山地和丘陵是海南岛地貌的主要特征，占全岛总面积的 38.7%。土壤类型主要有砖红壤、赤红壤、黄壤、水稻土等 15 种。

5.1.3 水质

水质应符合 NY 5027 的要求。

5.2 饲养环境

养殖地必须选择在生态环境良好、无或不直接受工业“三废”及农业、城镇生活、医疗废弃物污染的生产区域。选地应参照国家相关标准的规定，避开水源防护区、风景名胜区、人口密集区等环境敏感地区，符合环境保护、兽医防疫要求，场区布局合理，生产区和生活区严格分开。

5.3 饲养管理

5.3.1 雏鹅饲养管理

5.3.1.1 育雏前的准备工作

育雏室内外在接受前 7~10 天应进行彻底的清扫消毒，按雏鹅所需备好雏鹅饲料、料盆、水盆，同时要准备雏鹅常用的一些药品。进雏前 12~24 小时开始给育雏舍供热预温。

5.3.1.2 开饮、开食与饲喂

雏鹅出壳后 24~36 小时开饮，开饮后 0.5~1 小时开食，育雏期采用全天供料，自由采食的方法，青饲料占 10%~20%。

5.3.1.3 保温、防湿与光照

1 周龄前要保持全天光照，舍温 30℃~33℃；2 周龄保持晚间光照，舍温 28℃~30℃，3 周龄晚上喂料时使用灯光照明，舍温 25℃~28℃，4 周龄采用自然光照，舍温 22℃~25℃，以后逐步调低舍温过渡到常温。在保温的同时应注意防潮湿，保持舍内垫料干燥，舍内湿度控制在 60%~65%。

5.3.1.4 通风换气

应及时通风换气，保持鹅舍内空气新鲜。

5.3.1.5 密度与分群

一般雏鹅的饲养密度为 1 周龄 20~25 只/m²，2 周龄 15~20 只/m²，3 周龄 10~15 只/m²，4 周龄 5~10 只/m²。每群以 100~150 只为宜。

5.3.1.6 防御敌害

在育雏的初期应防御鼠、猫、狗、蛇等对雏鹅危害。

5.3.2 中鹅饲养管理

5.3.2.1 舍饲管理

雏鹅生长至4周龄，应由育雏舍转入生长鹅舍饲养。雏鹅按体质进行强、弱分群，体质弱的雏鹅进行单独特殊照顾饲养。中鹅每日饲喂3~4次，其中晚上加喂1次。随着饲养日龄逐日增加，青饲料占25~30%。

5.3.2.2 放牧管理

放牧鹅群以100~200只/群为宜。开始放牧时应选择牧草较嫩的牧地放牧，放牧路线要由近渐远；暑天应早晚放牧，中午将鹅群赶到荫处休息；近期发生过传染病的疫区、用过农药的牧地，不应牧鹅。收牧回舍后应适当补喂精料。

5.3.3 育肥鹅饲养管理

5.3.3.1 舍饲育肥

育肥舍要控制光照，保持安静，饲养密度为4~6只/m²。每天喂料2~2次，精青饲料比例约为9:1，同时供给充足的饮水，育肥期20天左右。

5.3.3.2 填饲育肥

育肥舍要控制光照，保持安静，饲养密度为5~7只/m²。将饲料加水拌湿，搓捏成1~1.5cm粗、4~6cm长的条状食团手工填饲；或将饲料加水调成糊状用填饲机填饲。每次填饲2~3次，填饲期10~15天。

5.3.4 疫病防治

按DB 469023/T13中的规定执行。

5.4 屠宰加工

5.4.1 活鹅的选择

选择符合白莲鹅品种标准，90~100日龄，体重3.5~5kg的健康活鹅。

5.4.2 宰前管理

鹅运到屠宰场后，经兽医卫生检验合格，按产地、批次分群饲养。屠宰前停食12~24小时，但给予充足的饮水至宰前3小时。

5.4.3 屠宰检疫

屠宰过程按农医发[2010]27号的规定进行屠宰检疫。

5.4.4 屠宰操作

5.4.4.1 洗浴

用清水冲洗清除鹅体外的粪污，并使其安静。

5.4.4.2 挂勾

轻抓鹅的双腿挂在挂钩上。

5.4.4.3 电麻致昏

电击晕池里装满水，并接通36~110伏电源，当挂钩上的鹅头部接触到电击晕池里的水时，因触电就会自然晕厥。

5.4.4.4 放血

在鹅下颌后的颈部横切一刀，将气管、血管和食管一齐切断放血，放血时间为3~5分钟。

5.4.4.5 烫毛

把放血后的鹅放到水温为70℃~75℃的烫池中烫毛，浸烫时间2~3分钟，期间需不断搅拌。烫池设有温度显示装置，烫池采用流动水或每烫一批换一次水，以保持烫池水清洁。

5.4.4.6 脱毛

5.4.4.6.1 手工拔毛

用手按顺序依次将翼羽、肩头毛、背毛、胸腹毛、尾毛、颈毛脱掉。

5.4.4.6.2 机械打毛

经传输装置将烫后的鹅体送到脱毛机内把鹅羽毛打掉，机械脱毛率为80%~85%。

5.4.4.6.3 二次浸蜡脱毛

鹅体经手工或机械脱毛后，还需借助食用蜡对鹅体进行更彻底的脱毛。快速将经手工或机械脱毛后的鹅体放于75℃的蜡池中浸蜡后，立即把全身沾满蜡液的鹅体放进25℃以下的冷却槽及时冷却，使鹅体表结成一个完整的蜡壳，然后通过人工剥蜡，将鹅体表小毛脱掉。

5.4.4.6.4 拔小毛

鹅体经手工或机械脱毛和二次浸蜡脱毛后，仍有10%的小毛没有脱掉，需借助人使用镊子拔毛。把鹅体放在水槽中，让鹅体上的小毛在浮力的作用下立起来，拔毛者首先用小刀将鹅嘴上的皮刮掉，然后按照从头到尾的顺序小心地用镊子将鹅体表残留的小毛摘除干净。

5.4.4.7 净膛

5.4.4.7.1 切肛

从肛门周围伸入旋转环行刀切成半圆形或用剪刀斜剪成半圆形，刀口长约3 cm。要求切肛部位准确，不得切断肠管。

5.4.4.7.2 开腹

用刀具从肛门孔沿腹底向前划开3~5cm，不得超过胸骨，不得划破内脏。

5.4.4.7.3 取内脏

从切口处伸手入腹腔，将肠道、脾脏、胰脏、心、肝、胆囊、腺胃、肌胃、腹脂等全部取出，并取出气管、食道和生殖器官。消化道内容物、胆汁不得污染胴体。

5.4.4.7.4 内脏分别装入容器存放。

5.4.4.8 清洗

取出内脏后的胴体，用一定压力的清水冲洗体腔，并冲去机械或器具上的污染物。落地或粪污、胆污的鹅胴体，冲洗干净后另行处理。

5.4.4.9 胴体整理

对清洗后的胴体进行修整和冲洗干净，摘取胸腺、甲状腺、甲状旁腺及残留气管。

5.4.4.10 预冷

把整理好的胴体放在水温为 0℃~2℃的预冷槽冷却，时间控制在 30~40 分钟。

5.5 外貌特征

白莲鹅全身羽毛为白色、喙呈黄色、肤色呈浅黄白、肉色呈浅灰白，部分个体头颈部和背部有灰黑色斑点，羽毛贴身且富有光泽。公鹅头大、颈长、肉瘤明显且较高，体质结实，结构匀称，体型前宽后窄；母鹅头略小、颈稍短，肉瘤不明显，体质紧凑，体型稍小，前窄后宽。

5.6 体重指标

体重指标见表 1。

表 1 白莲鹅体重指标

周 龄	体 重 (g)	
	公	母
10	3110~3258	2900~3030
13	4053~4553	3855~4235

5.7 屠宰性能

屠宰性能见表 2。

表 2 90 日龄白莲鹅屠宰性能

项 目	公 (%)	母 (%)
屠宰率	≥91	≥91
半净膛率	≥86	≥79

全净膛率	≥80	≥73
胸肌率	≥16	≥16
腿肌率	≥16	≥16

注：屠宰率=屠体重/宰前体重×100%；半净膛率=半净膛重/宰前体重×100%；全净膛率=全净膛重/宰前体重×100%；胸肌率=两侧胸肌重/全净膛重×100%；腿肌率=两侧腿净肌肉重/全净膛重×100%。

5.8 感官特征

屠体均称、光净，肌肉丰满；皮肤紧凑，有弹性、光泽，呈肉白色；喙、蹠、蹠部呈橘黄色。

5.9 肉质指标

应符合表 3 的规定。

表 3 白莲鹅肉质指标

项目	指标
蛋白质(%)	≥18.00
脂肪(%)	5.30~8.50
氨基酸总含量(%)	≥16.00
水分(%)	≤73.00
PH 值	5.60~6.60
嫩度(kg)	≤4.30
滴水损失(%)	≤2.80
解冻失水率(%)	≤8.00

5.10 卫生指标

应符合表 4 的规定。

表 4 白莲鹅肉卫生指标

项目	指标
挥发性盐基氮(mg/100g)	≤15.00
砷(As)(mg/kg)	≤0.50
铅(Pb)(mg/kg)	≤0.10
汞(Hg)(mg/kg)	≤0.05
镉(Cd)(mg/kg)	≤0.10
土霉素(mg/kg)	≤0.10
金霉素(mg/kg)	≤0.10
磺胺类(以磺胺类总量计)(mg/kg)	≤0.10
恩诺沙星(mg/kg)	≤0.10

环丙沙星 (mg/kg)	≤0.10
氯羟吡啶(克球酚) (mg/kg)	≤0.01
沙门氏菌	不得检出
鲜鹅肉菌落总数 (cfu/g)	≤5×10 ⁵
鲜鹅肉大肠菌群 (MPN/100g)	≤1×10 ⁴
冻鹅肉菌落总数 (cfu/g)	≤5×10 ⁵
冻鹅肉大肠菌群 (MPN/100g)	≤1×10 ³
注：兽药、农药最高残留限量和其它有毒有害物质限量应符合国家相关规定。	

6 检验方法

6.1 外貌特征

参照本标准 5.5 目测检查。

6.2 生产性能

按 NY/T 823 规定执行。

6.3 屠体感官

按 GB 16869 规定执行。

6.4 肉质指标

6.4.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

6.4.2 脂肪

肌肉中脂肪含量按 GB/T 9695.7 规定执行。

6.4.3 氨基酸总含量

按 GB/T 5009.124 规定执行。

6.4.4 解冻失水率

按 GB 16869 中 5.2 规定执行。

6.5 卫生指标

6.5.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.5.2 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.5.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.5.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.5.6 土霉素

按 GB/T 20764 规定的方法测定。

6.5.7 金霉素

按 GB/T 20764 规定的方法测定。

6.5.8 磺胺类

按 GB/T 20759 规定的方法测定。

6.5.9 恩诺沙星

按农业部《1025 号公告-25-2008 》规定的方法执行。

6.5.10 环丙沙星

按农业部《1025号公告-8-2008》规定的方法执行。

6.5.11 氯羟吡啶(又名二氯二甲吡啶酚、克球酚)

按 SN/T 0212.2 规定的方法测定。

6.5.12 菌落总数的检验

按GB 4789.2 规定的方法测定。

6.5.13 大肠菌群的检验

按GB 4789.3 规定的方法测定。

6.5.14 沙门氏菌的检验

按GB 4789.4 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养条件、同时出栏的为一批。

7.2 抽样

7.2.1 活鹅

从同一批产品中随机抽取 0.05%，每批抽样数不少于 5 只。

7.2.2 冷鲜鹅、冷冻鹅或鹅肉

每一批次采取随机多点抽样，抽样数量满足检验需要；将抽取样品分为三份，一份由被抽样单位保存，其于两份供检测单位留样和检测分析。

7.3 检验类别及项目

7.3.1 出场检疫

每批鹅出场前要进行产地检疫（按农医发[2010]20号规定的方法），并按外貌特征的要求进行检验，检疫检验合格后方可出场。

7.3.2 出厂检验检疫

每批鹅产品在出厂前进行屠体外观性状、感官要求、菌落总数、大肠菌群检验检疫合格后方可出厂。

7.3.3 型式检验

型式检验项目为：外貌特征、屠宰性能、屠体感官、肉质指标、卫生指标。正常生产情况下，每年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- (a) 新产品试制定型鉴定；
- (b) 正式投产后，如原料、产品的设计、生产工艺、生产设备、管理等方面有较大改变，可能影响产品质量；
- (c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出场(厂)检验或型式检验项目全部符合本标准，即判为合格批或该周期型式检验合格。

7.4.2 肉质指标中蛋白质、脂肪、氨基酸总含量不合格项允许复验，复验抽样数量为本标准初次检验数量的两倍。

7.4.3 重金属、药物残留及微生物指标不合格即判不合格，不得复验。

8 标志与标签、包装、贮存、运输和销售

8.1 标志与标签

8.1.1 标志

产品标志应符合海南名牌农产品品牌标志使用管理规定。标志应贴在产品的显著部位。

8.1.2 标签

产品标签应包含产地、批次等信息。必须具备食品名称、配料表、净含量及固形物重、厂名、批号、日期标志及贮藏指南、食(使)用方法指导、质量等级和产品标准代号等内容。

8.2 包装

8.2.1 冷鲜鹅肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 12℃ 的环境中进行包装。

8.2.2 冷冻鹅肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 0℃ 的环境中进行包装。

8.2.3 对经预冷和全鹅整理的鹅屠体进行包装,包装材料按 GB 9687 和 GB 11680 规定执行。

8.3 贮存

8.3.1 包装后的鹅肉采用 0℃~4℃贮存,保质期为 2 天;或采用-18℃~-35℃冷冻贮存,保存 8 个月。

8.3.2 产品贮存地须清洁、无毒、无任何有害残留,防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独分区存放,并有醒目的标识。

8.4 运输

8.4.1 产品运输时应使用符合食品卫生要求的冷藏车(船)或保温车,不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

8.4.2 活鹅的运输工具应清洁并消毒,有专用笼具,应考虑温度、湿度、通风等条件环境,减少对鹅的应激。

8.4.3 运输前应进行产品质量核查,在产品标签、生产批号(日期)、动物检疫合格证明均齐全的情况下方可起运,填写运输单据的项目应齐全、内容应准确。

8.4.4 包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.5 销售

活鹅销售应符合活禽流通条件;加工产品销售应符合食品流通条件。

附录 A
(规范性附录)
海南名牌农产品白莲鹅保护范围图

海南名牌农产品白莲鹅保护范围见图A。



图A 海南名牌农产品白莲鹅保护范围图