

ICS 67.02

CCS X 18

CGAPA

团体标准

T/CGAPA XXX—XXXX

六安三十铺板鸭制作技术规程

Lu'an Sanshi plate duck production technical regulations

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

前 言

本文件依据 T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的有关要求编写。

本文件中的某些条款可能涉及专利。中国优质农产品开发服务协会不负责对其任何该类专利的鉴别。

本文件由六安三十铺家富板鸭厂提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：六安三十铺家富板鸭厂、六安市金安区三十铺原味食堂饭店、六安市琳涵电子商务有限公司、皖西学院、北京金信协通咨询有限公司。

本文件起草人：张敏、汪家付、徐光沛、吴利夫、陈梅、冯道友。

本文件首次制定。

六安三十铺板鸭制作技术规程

1 范围

本文件规定了六安市三十铺板鸭制作技术的术语和定义、原材料要求、加工要求、制作工序、分级、包装等要求。

本文件适用于三十铺板鸭制作技术指导。

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 3095	环境空气质量标准
GB 4803	食品容器和包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
GB 5009.44	食品安全国家标准
GB 5416	食盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
NY 843	绿色食品畜禽肉制品
NY 5034	无公害食品禽肉及禽副产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三十铺板鸭 Thirty rows of salted duck

以放养六安麻鸭为原料、以当地传统制作工艺的腌腊食品。因其肉质细嫩紧密，香味浓郁，有“干、板、酥、烂、香”，像一块板似的，故名板鸭。

3.2

卤水 brine

卤水分新卤和老卤，用鸭子去内脏后浸泡的血水配盐制成的称新卤，腌制后的卤水称老卤。

4 原材料要求

4.1 原料鸭

选健康无病，肌肉丰满，脂肪均匀适度，胸骨不显露，体重 1.5~2.0 kg、放养的六安麻

鸭育肥鸭，卫生标准应符合 NY/T 843 要求。

4.2 辅料

4.2.1 食盐

采用符合 GB 5416 标准的卫生碘盐。

4.2.2 小茴香

要求颗粒均匀、整齐、饱满，干性足，新鲜，色泽黄绿，香气浓郁味甜，无虫蛀。

4.2.3 生姜

表面黄白，有光泽和浅棕色环节，断面浅显环纹，中间稍有筋脉，香辣味浓，块大、丰满、质嫩，符合产品质量的要求。

4.2.4 八角

要求个大、整齐，色泽红润，油多，香气浓。

4.2.5 腌渍容器

一般采用玻璃、陶瓷等经过高温烧制且具有化学性质稳定的材质容器，或腌制池。容器应符合 GB 4803 卫生标准。

5 加工要求

5.1 大气环境

板鸭加工场所所处的大气环境应符合 GB 3095 中规定的二级标准。

5.2 场地环境

加工厂距离垃圾场、畜牧场、医院、粪池 50 m 以上，距离经常喷洒农药的农田 100 m 以上，距离交通主干道 20 m 以上，远离排放三废的工业企业。

5.3 加工用水

板鸭加工中直接用水、冲洗加工设备和厂房用水应达到 GB 5749 的要求。

5.4 卫生环境

卫生环境按 GB 14881 的规定执行。

6 制作工序

6.1 宰杀

采用口腔宰杀法。

——宰杀前 20h 禁食，仅喂清水。

——先将鸭翅反剪，然后左手捏开鸭嘴，右手将尖刀刺入鸭子口腔的耳后方位至延胸部分，右手随即提起鸭子双脚，使血从口腔流出。

6.2 烫鸭

鸭宰杀后，立即用 75℃~85℃ 热水浸烫，并用棍棒搅动几分钟，使鸭体全部浸透，随即拔净羽毛和除去皮肤污物。

6.3 取内脏和切爪

6.3.1 初步清洗后，切断腕关节和脚爪，在右翅下方开一个长 6cm~7cm 的切口，从切口拉出气管，再用食指和中指挖出内脏，剝去肛门。

6.3.2 取出内脏器官的顺序依次为：鸭肠、鸭胗、食管、鸭心、鸭肝、板油、肺、气管等，并注意切勿划破鸭肠造成粪便污染或损坏鸭胆造成胆汁污染，内脏分别装入容器存放。

6.4 内外清洗

将取出内脏后的鸭体迅速转入洁净的冷水中浸泡清洗 2 次~3 次，每次 1h~2h，以除尽鸭体残留血液和污物，并使鸭体保持较低的温度，然后沥干水分备用。

6.5 压扁鸭体

把沥干水的鸭体放在桌上背朝下，头朝怀里，双掌叠起放在胸骨部用刀下压，压扁胸部前面的人字骨，使鸭体呈长方形即成鸭坯。

6.6 腌制

6.6.1 配料

盐和茴香炒干磨细，混合均匀按鸭体重逐只配料。

6.6.2 盐料揉搓

先以 3/4 的盐料从左翅下开口处放入体内，充分涂抹，使其在胸腹腔散布均匀，其余 1/4 的盐均匀揉搓在皮肤上，并在切口和嘴里撒些盐。

6.6.3 初腌

擦盐后将鸭依次叠入缸中，经 12h 进行翻缸一次，随即把鸭体内渗出的盐卤放出，再一层层重新放回缸里，翻缸时将上层的鸭依次翻入缸底，经 8h 后第二次放卤，清除鸭体内剩余血水。肠、胗、爪等副件一并腌制。

6.6.4 复腌

——把腌过的麻鸭包括副件放在另制的卤水中复卤。

——每 50kg 新卤加盐 30kg，每 50kg 老卤加盐 25kg，以老卤为优，煮沸，撇去卤面的血沫泥污，倒入缸内冷却，加入拍扁的生姜 25g、八角 12.5g、葱 100g，使卤水清澈微香。

——每缸盐卤每次腌板鸭 30 只左右，可连续腌 5 批~6 批，当卤色变成淡红色时，则应烧卤后继续使用，若盐分不足，可适当加盐，以保持温度 22℃~25℃ 为宜。

——复卤时将鸭子放在卤缸中，但不要压得过分紧实，用竹箴盖子盖住，放上一些石块，使鸭体全部浸没在卤水中，复卤约 24h 出缸，倒出腹中卤水，将鸭子放在案板上压扁胸骨，然后将鸭头朝下，尾部向上呈直立状，沿缸边叠好，经 2d~4d 取出。

6.6.5 干燥

6.6.5.1 漂洗

晾晒腌制好的鸭坯，浸入 30℃温水中漂洗 2 次~3 次，用清洁布擦净鸭身，再次压扁，穿绳晾晒干燥。

6.6.5.2 自然晾干法

选择晴天在室外晒架上晾晒，晾干后再次排整做型，两周后即成。

6.6.5.3 人工干燥法

可在烘烤房干燥，控温 60℃上下，干燥 4h~6h，再晾于室内风吹 8h；再将烘房控温 55℃左右，进行二次干燥。需要 4h，此时麻鸭表皮开始有油滴渗出。当有七八成干时，挂于阴凉通风处自然干燥 3d~6d（含水量应低于 45%），即为成品。

6.7 成品检疫

板鸭检验，肠、胗、爪检验，按照 GB 5009.44 和 NY 5034 执行。

7 分级、包装

根据原料鸭的产地、年龄、肥瘦程度及腌制后的色、香、味、形等逐个分级分装。采用真空包装机包装，透明聚醋真空袋包装温度 80℃，真空度 53 千帕，产品低温保质期 1 年。包装材料应符合 GB 4803-94 卫生标准。
