

ICS 67.120.01

X 18

CGAPA

团体标准

T/CGAPA XXX—XXXX

六安三十铺板鸭熟化加工技术规程

Technical specification for ripening processing of sanshipu
plate duck in Lu'an

(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。

请注意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该类专利的鉴别。

本文件由皖西学院提出。

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：皖西学院、六安三十铺家富板鸭厂、六安市电子商务有限公司、六安市金安区三十铺原味食堂饭店。

本文件起草人：张敏、徐沛东、汪家付、冯娟、陈昌润。

本文件首次制定。

六安三十铺板鸭熟化加工技术规程

1 范围

本文件规定了六安三十铺板鸭熟化加工技术的术语和定义、条件和设备、工艺流程、板鸭加工、熟化技术、产品质量、加工记录与追溯等技术要求。

本文件适用于六安三十铺板鸭熟化加工技术指导。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 4789.26	罐头食品商业无菌的检验
GB 5749	生活饮用水卫生标准
T/CGAPA 038	六安三十铺板鸭制作技术规程
T/CGAPA 041	非遗产品 六安三十铺板鸭

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟化 cure

指通过加热处理使板鸭达到可以直接食用状态的过程。

3.2

夹层锅 mezzanine pot

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式,中间夹层通入蒸汽加热。

3.3

反压冷却 back pressure cooling

杀菌结束后,关闭所有的进气阀和泄气阀,然后一边打开压缩空气阀,使杀菌锅内保持规定的反压,一边打开冷却水阀进冷却水的过程。

4 条件和设备

4.1 原料要求

参照 T/CGAPA 038-2024 标准。

4.2 加工要求

参照 T/CGAPA 038-2024 标准。

4.3 主要设备

杀菌锅、夹层锅、烘烤箱、低温高压喷淋设备、真空包装机、培养箱、无菌操作台、电子天平等。

5 工艺流程

选料→宰杀→造型→腌制→洗鸭→烘烤(脱水干制)→清洗→熟化→切块→真空包装→杀菌→检验→成品。

6 板鸭加工

6.1 主要操作要点

宰杀、烫鸭、取内脏和切爪、内外清洗、压扁鸭体、腌制方法参照 T/CGAPA 038-2024 标准。

6.2 洗鸭

将腌制好的鸭子于 40℃ 左右温水中浸泡冲洗，以清除香料、未溶解的结晶盐，并洗净残留内脏和污物。用水质量应符合 GB 5749 标准。

6.3 烘烤

可在烘烤房干燥，控温 60℃，干燥 4h~6h，再晾于室内自然风干 8h；再将烘房控温 55℃，进行第二次干燥，需要 2h，水分控制在 55% 结束。

6.4 清洗

烘烤结束后，用 40℃~50℃ 的温水洗去板鸭表面黏附的油渍。用水质量应符合 GB 5749 标准。

7 熟化技术

7.1 蒸煮熟化

7.1.1 蒸煮

水烧开后，将板鸭平放在蒸笼内，大火蒸 8min~10 min，板鸭适度吸水达到 65% 为宜，蒸煮后的板鸭及时冷却到室温。

7.1.2 调味

根据口味多样化的需求，宜选择麻辣味型或香辣味型，还可根据实际需要对切块的产品进行风味调制。

7.2 烘烤熟化

7.2.1 功能材料

7.2.1.1 配方

按每 50kg 鸭肉料，其按重量比配方为：无花果 24g~30g、木瓜 24g~30g、金菇粉 50g、酸枣仁 15g~20g、维生素 6g~8g、活性钙 10g~12g。

7.2.1.2 配制方法

将金针菇粉，维生素 E、活性钙粉剂用黄酒 10g 泡两小时，把 6.2.1.1 配方材料用沙布包好，在 30℃ 净水中泡 4h，再在夹层锅中用文火 60℃~70℃ 熬煮 1h，再把已泡制的维生素 E、活性钙金针菇粉的黄酒泡液倒入煮 1h，冷却待用。

7.2.2 天然防腐材料

按每 50kg 肉料，用花椒 4g、黄芩 4g、丁香 10g、酒浸提取 4-7 小时，再加入蔗糖 5g，

7.2.3 配制麦麸等菌营养原料

用发酵方法，用麦麸作底物，接入保加利亚杆菌、乳酸链球菌草酶剂，无花果酶，木瓜酶，繁殖好第 3 代菌种。

7.2.4 配制喷淋混合液

将 6.2.1~6.2.4 制备好的冷却制剂，全部倒入夹层锅中，再往夹层锅中注入净水 40kg，加热于沸腾后加入生姜 40g、大蒜 30g、黄酒 100g、精盐 117g、蔗糖 100g、干椒 10g、煮 30min，调其 pH=5.8~6.2 之间。

7.2.5 低温喷淋

在 0.68-0.75MPa，38℃~45℃ 条件下，低温高压喷淋混合腌液方法，使板鸭入味，喷淋速度每 h200~300 羽。

7.2.6 烘烤

将喷淋过的板鸭，放入烘烤箱，烘烤温度 145℃~160℃，时间 1.2h~1.5h。

7.2.7 切块、真空包装

板鸭切成 4cm×2cm 大的小块，切除锋利而突出的骨头和尖角，切块后定量真空包装于铝箔包装袋内。包装材料应符合 GB/T 4456 和 GB 4806.7 卫生标准。

7.2.8 杀菌

采用 121.1℃ 高温杀菌，恒温 30 min，反压冷却到室温即可出锅。

7.2.9 检验

将产品置于 37℃ 培养箱中，保温检验 7d~10d 后取出，观察无胀袋、无腐败变质现象，产品色泽、风味无异常变化即为合格产品。安全指标、检测规则参照 T/CGAPA 041 执行。

8 产品质量

8.1 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项 目	指标要求
外观	板鸭皮呈淡黄色或黄褐色，肌肉呈暗红色，块状完整
组织状态	肌肉切面紧密，有光泽
滋气味	咸淡适口，具有烟熏板鸭固有的气味，无哈败味及其它异味
杂质	无外来杂质

8.2 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指标要求
食盐(%, 以 NaCl 计)	≤6.0
酸价(KOH mg/g, 以脂肪计)	≤1.6
过氧化值(g/100 g, 以脂肪计)	≤2.5
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行

8.3 微生物指标

微生物指标按 GB/T 4789.26 标准进行检验，符合罐头食品商业无菌的要求。

9 加工记录与追溯

建立板鸭熟化加工溯源管理体系，利用已有网络电子可追溯平台和自建质量管理体系文件，进行全程溯源管理，溯源档案（含电子档案）包含原料鸭（来源、育肥过程、宰杀过程、腌制、干燥以及香辛料使用）、熟化方法（蒸煮后烘烤、调味品使用）、切块包装、检验、质量等过程中关键控制点，应有相应的记录和资料。档案保留 3 年以上，以备查阅。