

ICS 67.120.10
X 18

CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA XXX—2023

皖西白鹅低盐腌制技术规程

Technical specification for low-salt salting of wanxi white goose
(征求意见稿)

2023-××-××发布

2023-××-××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其任何该类专利的鉴别。

本文件由皖西大别山珍稀植物园有限公司提出。

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：皖西大别山珍稀植物园有限公司、皖西学院、六安市绿色发展研究会、皖西盐肤木研究所、六安市农村农业局。

本文件起草人：

本文件首次制定。

皖西白鹅咸鹅低盐腌制技术规程

1 范围

本文件给出了皖西白鹅咸鹅腌制技术的术语和定义，规定了生产技术要求，贮存、检验、包装方法等技术要求。

本文件适用于皖西白鹅胴体及肠、胗、爪腌制、烘烤、陈放、包装等生产。

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 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5416 食盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品
- NY 5034
- SB 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

皖西白鹅 wanxi white geese

皖西白鹅原产于安徽省西部和河南东部，是中国优良的中型鹅种。该品种是经过长期人工选育和自然驯化而形成的优良地方品种。

3.2

咸鹅 waxed goose

咸鹅（俗称腊鹅），是皖西白鹅经过宰杀、腌制、晾晒后的胴体及副件。

3.3

鹅的屠宰 the slaughter of geese

指将活鹅用机械方法或手工方法进行宰杀，并将鹅体上的原料分别收集处理，从而得到鹅胴体、内脏、毛和血等产品的过程。

3.4

屠宰加工 slughtering and processing

活鹅从刺杀放血到取出内脏净膛等一系列工艺流程，最后加工成胴体白条鹅，并得到其他副产物的过程。

4 原料要求

4.1 原料鹅

原料鹅应该是来自原产地大别山地区生产的成年健康白鹅，卫生标准应符合 NY/T 843 要求。

4.2 辅料

4.2.1 花椒

要求鲜红，光艳，无杂质，符合 GB 30391 的质量要求。

4.2.2 生姜

表面黄白，有光泽和浅棕色环节，符合 GB 30383 质量要求。

4.2.3 八角

要求个大、整齐，色泽红润，油多，香气浓。

4.2.4 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。

4.2.5 草果

要求个大，整齐，饱满，呈红棕色。

4.2.6 甘草

符合 GB/T 19618 标准要求。

4.2.7 陈皮

表面桔黄，肉白，无杂质，干燥新鲜，无霉斑，有特殊香气。

4.2.8 辣椒

颜色红艳，大小均匀，辣味浓，无杂质，干燥。

4.2.9 大蒜

要求个大，肥厚，多汁，味辛辣。

4.2.10 料酒

采用符合 SB 101416 质量标准的料酒。

4.2.11 食盐

采用符合 GB 5416 标准的卫生碘盐。

4.2.12 腌渍容器

一般采用玻璃、陶瓷等经过高温烧制的，化学性质稳定的材质容器，或腌制池。容器应该符合卫生标准。

5 加工要求

5.1 大气环境

咸鹅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

咸鹅加工中直接用水、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

按 GB 14881 的规定执行。

6 宰杀

6.1 活鹅的选择与检验

6.1.1 活鹅的选择

确认鹅的品种为大别山地区产地方白鹅，年龄、体重、肥度和所用饲料等符合本品种咸鹅制作要求。

6.1.2 活鹅的检验

待屠宰的鹅必须健康无病，凡是有病的鹅，特别是有传染性疾病或有外伤的鹅，不得收购或屠宰。

6.2 宰前的饲养管理

宰前饲养管理是指鹅到屠宰场或屠宰加工厂后，休息 1h~2h，并作好饲养、宰前断食等工作。

6.2.1 宰前的饲养管理

鹅运到屠宰场后，经兽医卫生检验合格，按产地、批次和强弱分群分圈饲养，充分饮水，有利于改善肉质。

6.2.2 断食管理

在屠宰前停食 12h~24h，但给予充分饮水至宰前 3h。其目的是：减少胃肠内容物，降低污染，利于放血，提高肉质。

6.3 宰杀

宰杀有手工操作和机械化操作两种方式，其工艺流程基本相同，即：鹅的洗浴→宰杀放血→浸烫拔毛→清洗开膛→产品整理。

6.3.1 鹅的洗浴

洗浴不仅可以清除鹅体外的粪污，而且可以使鹅安静。

6.3.2 宰杀放血

有颈部宰杀法和口腔刺杀法两种。无论采用何种宰杀法，都要把刀深入鹅的鹅脖内，割断鹅静脉血管，头部向下放低来排净血液，整个沥血时间为 5 分钟。

6.3.3 浸烫拔毛

6.3.3.1 活鹅拔毛

皖西白鹅宜采用活体拔毛，提高毛的品质；

6.3.3.2 屠宰后干拔毛

a. 烫毛：浸烫鹅的水温一般为 70℃~75℃，浸烫时间 2min~3min；

b. 褪毛：手工拔毛：顺序依次为翼羽、肩头毛、背毛、胸腹毛、尾毛、颈毛；

c. 机械打毛：浸烫后的鹅体经传输装置送至脱毛机内把鹅羽毛打掉，鹅体表的残毛需用镊子将其拔净。

6.3.4 清洗开膛

6.3.4.1 漂洗

拔净残毛后的鹅体应浸入干净的冷水中漂洗 1 次~2 次，然后才能开膛取内脏。

6.3.4.2 翼下开膛法

先从右翅下切开长约 4cm~6cm 的刀口，然后将鹅体腹底朝上，左手从左侧挤压内脏，右手中指和食指从刀口处伸入腹腔，小心拨开并取出所有内脏器官。

6.3.4.3 腹下开膛法

从肛门正中开始，沿腹底向前切开，切口 4cm~6cm，然后从切口处小心取出所有内脏器官。

6.3.4.4 取脏顺序

取出内脏器官的顺序依次为：鹅肠、鹅胗、食管、鹅心肝、板油、肺、气管等，并注意切勿划破鹅肠造成粪便污染或损坏鹅胆造成胆汁污染，内脏分别装入容器存放。

6.3.5 内外清洗、切爪

将取出内脏后的鹅体迅速转入洁净的冷水中浸泡清洗 2 次~3 次，每次 10min~20min，以除尽鹅体残留血液和污物，并使鹅体保持较低的温度，然后沥干水分备用。在跗关节处割下两脚爪。

6.3.6 宰后检疫

胴体检验、内脏检验，有无病变和可疑病症（淤血、验证和出血点）；卫生检疫按照 NY 467 执行。1%抽检。

7 腌制

7.1 腌料

7.1.1 配置比例

按每 100kg 鹅胴体原料，配：食盐 6kg~10kg、花椒 0.5kg、鲜生姜 2.5kg、八角 1kg、小茴香 1kg、草果 1kg、陈皮 1.5kg、甘草 1.2kg 的比例配置辅料。

7.1.2 粉碎

将花椒等香料用粉碎机粉碎成细末。

7.1.3 炒制

将食盐置铁锅文火炒制，在炒制过程中要不断翻动食盐，防止糊锅，待盐粒散开且颜色乳白时离火。趁盐热时加入辅料，不断炒动，混合均匀。

7.2 腌制

将热腌料均匀、反复的在鹅胴体上揉搓，注意不要抹破皮肤，使鹅胴体每个部位均匀的搓上腌料等。搓好盐的鹅坯背部向上逐只码在容器中或腌制池中腌制，腌制时间 5d~8d，腌制过程中翻动 2 次~3 次。附件（鹅肠、鹅胗、鹅脚掌）一并腌制。

7.3 晾晒

7.3.1 漂洗

晾晒腌制好的鹅坯，浸入 30℃ 温水中漂洗 2 次~3 次，洗净咸鹅表面腌料水，穿绳晾晒干燥。

7.3.2 自然晾干法

选晴天在室外晒架上晾晒，一般需要 10d 或更长。

7.3.3 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，进行第二次干燥。需要 4h，此时咸鹅开始有油滴渗出表皮。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。

7.4 成品检疫

咸鹅检验，肠、胗、爪检验。按照 GB 5009.44 执行。

8 标识、标志、包装、运输、贮存

8.1 标识、标志

包装应标注：产品名称、产品批号、产品规格、净含量、生产日期、保质期、生产厂名、厂址、产地、执行标准、贮存条件；外包装应标有：防潮、防晒等字样或标志；标签内容清晰可见，标签应粘贴牢固。且符合 GB/T 191、GB 7718 的要求。

8.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的要求，使用前应对所用包装材料进行严格的卫生检查。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，装卸时必须轻拿轻放。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、阴凉、通风的库房内，堆码距墙壁和地面 20cm 以上、并有垫隔物，防止受潮。避免与有毒、有害、易腐、易污染等物品一起堆放。

8.5 保质期

在符合规定的贮运条件和包装完整、未经开启封口的情况下，产品自生产日期算起，保质期为 24 个月。
