ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB 43/ . 1—2020

地理标志产品 武冈卤铜鹅
第 1 部分：产品质量要求

Products of geographical indication-WuGang lutong-goose

Part 1：Products Quality

（送审稿）

2020－04－XX 发布 2020－XX－XX 实施

湖南省市场监督管理局 发 布

目　　次

前言…… 2
引言…… 3
1 范围…… 4
2 规范性引用文件…… 4
3 地理标志产品保护范围…… 4
4 术语和定义…… 5
5 原辅料要求…… 5
6 加工要求…… 5
7 产品要求…… 6
8 检验规则…… 7
9 标识、包装、运输与贮存…… 8
附录 A（规范性附录）武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围图…… 9

前　　言

本标准为推荐性。

DB43/T　　武冈卤铜鹅由两个部分构成：

——第1部分：产品质量要求

——第2部分：武冈铜鹅饲养技术规程

本部分为DB43/T　　第1部分。

本部分的附录A为规范性附录。

本部分由武冈市特色产业开发办公室提出

本部分由湖南省地理标志标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：武冈市特色产业开发办公室、湖南省食品质量安全技术协会、湖南省食品质量监督检验研究院、湖南金福元食品股份有限公司。

本部分主要起草人：达代又、黄欢、代泳波、唐小兰、杨代明

引言

武冈卤菜制作起始于秦末。侯生、卢生两位专门从事修仙养道的方士被秦始皇派出寻找长生不老之药，于是辗转来到楚南的武冈云山，修道炼丹，同时亦寻求研制强身健体的食物。他们采集草药，熬制成汁液，作为一些菜肴的调味品,并用各种禽类、牲畜与草药汁液熬煮而食，美味无穷。唐朝就有养殖铜鹅的记载，用草药汁液熬煮武冈铜鹅是自然而然的事。明永乐二十一年（公元 1423 年），朱元璋第十八子岷王朱楩分封至武冈，岷王朱楩将武冈的铜鹅、土鸡、土鸭和豆腐，以及云山、同保山的中草药制成的卤菜供奉给了朝廷。于是“武冈卤菜”不但成了岷王府的佳肴，也成了进献给朝廷的贡品。明朝嘉庆皇帝御赐的“世之名鹅“更成就了武冈卤铜鹅为武冈卤菜中的佼佼者。

地理标志产品 武冈卤铜鹅 第1部分：产品质量要求

1 范围

本部分规定了地理标志产品武冈卤铜鹅的术语和定义、分类、保护范围、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本部分适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的武冈卤铜鹅。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
DBS43/ 009 食品安全地方标准 气调包装酱卤肉制品生产卫生规范
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局公告 第151号（2005）《地理标志保护产品专用标志》

3 地理标志产品保护范围

3.1 保护范围

武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保

护规定》批准的范围，即湖南省武冈市行政区域内生产的武冈卤铜鹅。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 武冈卤汁（水）

采用武冈云山所产的八角、小茴香、丁香、香叶、桂皮、沙神、山奈、甘草、高良姜、木姜子、陈皮、白蔻、白芷、阴香、草果、千里香植物性原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、辣椒，将按比例称量好的卤料放入铁锅中用微火炒制至干燥发出微香，与猪骨汤（按 5 千克猪骨配 50 升水)旺火熬制 30 至 35 分钟制得卤汁。

4.2 武冈卤铜鹅 WuGang lutong-goose

在本标准第 3.1 规定的范围内，以武冈铜鹅为原料，经选料、宰杀去毛、净膛分割、预煮漂洗、上色烘烤、入武冈卤汁中卤制、沥水修剪、包装杀菌制成的，具有武冈典型卤菜风格的即食禽肉制品。

5 原辅料要求

5.1 武冈铜鹅

选按DB43/T .2的要求饲养了120天左右的武冈铜鹅，公鹅毛重5.0kg至6.0kg，母鹅毛重4.2kg至5.5kg，宰杀后的铜鹅兽药残留量应符合GB 31650的要求，污染物限量应符合GB 2762的要求。

5.2 食盐

应符合 GB 2721 的要求。

5.3 香辛料

应选择无污染、无病斑、无虫蚀的香辛料，干制品水分含量不超过 14.0%，粉状和颗粒状香辛料应符合 GB/T 15691 要求，食品安全指标应符合 GB 2760、GB 2762 及 GB 2763 的要求。

5.4 干辣椒

应选择无污染、无病斑、无虫蚀、有辣味的干制辣椒，水分含量不超过 14.0%，食品安全指标应符合 GB 2760、GB 2762 及 GB 2763 的要求。

5.5 味精

应符合 GB 2720 要求。

5.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.7 生产加工用水

应符合GB 5749的要求。

6 加工要求

6.1 工艺流程

经选料、侯宰、电晕、刺杀、烫毛、脱毛、净膛、分割、预煮、漂洗、上糖色、烘烤、卤制、离心脱水、修剪、装内袋、真空封袋、高温杀菌加工而成。

注：宰杀后武冈铜鹅肉质量符合 GB 16869 的要求。

6.2. 操作要点

6.2.1 选料：选取符合表 1 验收要求的武冈铜鹅。

表 1 武冈铜鹅的验收标准		
项目	公鹅	母鹅
体重（kg）	5.0～6.0	4.2～5.5
胫长（cm）	10.0～14.0	10.0～12.0
体斜长（cm）	34.0～38.0	29.0～33.0
腿肌率（%）	13.0～18.0	12.0～16.5

6.2.2 刺杀：刺杀时需将血流尽。

6.2.3 烫毛：采用 65℃至 70℃热水烫泡去毛。

6.2.4 净膛：在鹅左翅膀下开五公分左右的小口，取出内脏。净膛后公鹅约 3.98kg～4.78kg，母鹅约 3.32kg～4.35kg。

6.2.5 分割：切除翅膀与脚掌。

6.2.6 预煮：从宰杀到预煮的时间，不能超过 3 小时，预煮水温控制在 45℃至 48℃之间，时间控制在 5 分钟至 6 分钟内。

6.2.7 上糖色：锅内放入少许植物油，放入适量白砂糖，加热升温，用勺不停搅匀，直至糖上冒出泡泡，颜色变为金黄色，用刷子将糖液均匀涂抹于鹅表面。

6.2.8 烘烤：烘烤温度控制在 140℃至 145℃之间，时间控制在 90 分钟左右。

6.2.9 卤制：把预煮好的半成品与卤汁一起沸煮、熬制。卤汁应全部淹没半成品，每次卤制半成品不超过 30 千克，卤汁与半成品重量比 1.5:1,分两次卤制：第一次卤制 20 分钟至 25 分钟后冷却，收干水后表皮变浅黄，接着可进行第二次卤制：熬制 20 分钟至 25 分钟,颜色至黄褐色即可 。

6.2.10 高温杀菌：温度 118℃至 122℃的水蒸汽杀菌，时间 2 秒至 3 秒，或温度 105℃至 108℃的水蒸汽杀菌，时间 30 分钟。

注: 1.从宰杀到卤制的时间：不能超过 3 小时（在天气炎热季节要求 3 小时以内最佳，）。

6.3 加工过程的卫生要求

武冈卤铜鹅生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 及 GB 19303 的规定。气调包装武冈卤铜鹅应符合 DBS43/ 009 的规定。

7 产品要求

7.1 感官要求

武冈卤铜鹅感官指标应符合表 2 规定。

表 2　武冈卤铜鹅感官指标

项　　目	要　　求	检验方法
色　　泽	为黄褐色，色泽相对一致，有光泽。	开启试样后，立即用鼻嗅其气味。另取试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、形态、杂质，品尝其滋味。
组织形态	条、块周正，整鹅美观，肌肉紧密耐嚼，无明显可见卤料，无绒毛或鹅毛。其中鹅翅的长度分别≥16.4cm，鹅掌的长度≥12.0cm。	
气滋味	具有浓厚的该产品固有的卤香气与滋味，咸淡适中，回味悠长，无哈败、腐败等异味。	
杂　　质	无正常视力可见外来杂质	

7.2 理化要求

武冈卤铜鹅的理化指标应符合表 3 规定。

表 3 武冈卤铜鹅理化指标

项目	指标	检验方法
水分[a]，%　≤	60	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）[a]，%　≤	2.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）[a]，%　≤	1.3	GB/T 12456
蛋白质（以可食部分干基计），%　≥	30	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）[b]，mg/g　≤	4	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）[b]，g/100g　≤	0.25	GB 5009.227
a：指不含肥肉和骨胳的肌肉。 b：指卤铜鹅肥肉中的脂肪，无肥肉的脏器、器官和组织不检。		

7.3 安全要求

应符合GB 2726的规定。

7.4 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产日期的产品为同一批组。

8.2　抽样方法

按批次分别在货件不同部位随机抽样箱数,再抽取每箱总数 3%的具有代表性的样品合并至 2kg（同时不少于 8 个独立包装），如样品量过大，可随机抽样缩分达到要求，分成两份，一份用于检验，另一份作留样备查。定量包装商品净含量短缺量的抽样方法按国家质检总局（2005）第 75 号令的要求检验。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方能出厂。
8.3.2 出厂检验项目为：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

8.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；
b) 工艺发生较大改变时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
e) 食品安全监督机构提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

8.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

8.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，取该批次产品的留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志标签

9.1.1 预包装武冈卤铜鹅的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《地理标志保护产品专用标志》。
9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定。
9.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

9.3 运输与贮存

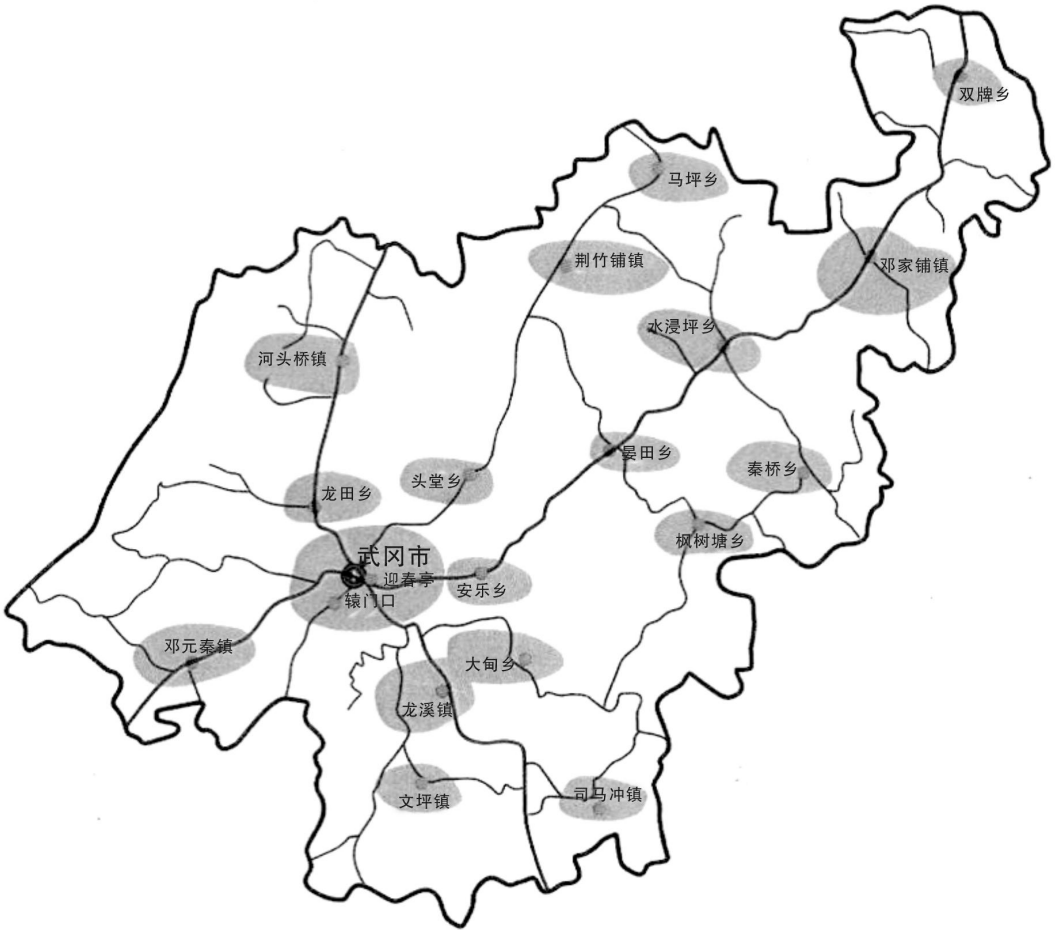
应在≤25℃贮运或 0-10℃温度下冷藏运输，其余应符合 GB 31621 的规定。

9.4 保质期

在上述贮存条件下，散装武冈卤铜鹅≤25℃保质期2天，0-10℃冷藏保质期5天；气调包装保质期5天；高温高压杀菌预包装保质期12个月。

附录 A
(规范性附录)
武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围图

A.1　武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围见图 A.1。



说明：
1、⊕ 市政府所在
2、● 乡 镇政府所在
3、● --武冈卤铜鹅地理标志保护范围
4、比例1：500000

图 A.1　武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围图