《生鲜鹅肉产品质量分级技术规范》
编制说明

一、工作简况，包括任务来源、起草单位、协作单位、标准主要起草人及其所做的工作等；

1. 任务来源

目前国家对鹅肉产品分级尚无专门的具体要求，为了规范鹅肉分级，促进肉鹅产业开展，由江苏省农业科学院农产品加工研究所申请团体标准，根据2021年7月21日江苏省农学会下达的《关于2021年江苏省农学会团体标准（第二批）立项的公告》，批准《生鲜鹅肉产品质量分级技术规范》团体标准的制定。

2. 起草单位

本标准的起草单位为江苏省农业科学院农产品加工研究所，其所是专业从事农产品加工研究的省级研究机构。现有在职职工65人，具有博士学位37人，研究生学历17人；其中国家现代农业产业技术体系岗位专家1人、省“333高层次人才培养工程”培养对象3人、省级有突出贡献中青年专家1人、省现代农业产业技术体系岗位专家1人、江苏省六大高峰人才4人。具体起草部门为畜禽加工创新团队，本团队在畜禽加工与质量控制方面具有长期的经验和工作积累，荣获江苏省科学技术一等奖1项、江苏省科学技术三等奖1项，主持国家/省级课题80余项，制定国家标准1项，江苏省地方标准4项。

3. 协作单位

协作单位为江苏立华牧业股份有限公司，其是国家级农业产业化重点龙头企业、我省首家上市的畜禽养殖企业，集科研、生产、贸易于一身，采用“公司+合作社+农户”的发展模式，致力于技术与管理的不断进步，以服务社会发展需求。

4. 标准主要起草人及其所做的工作

编制小组成员名单：王道营、徐为民、黄志明、刘岳龙、卞欢、诸永志、闫征、张新笑、徐晨、朱纯。

王道营：项目主持人，负责项目设计与实施；

徐为民、黄志明、刘岳龙：指导项目设计与实施；

卞欢：负责标准内容的技术把关和文字统筹；

诸永志、闫征：负责标准内容的验核；

张新笑、徐晨、朱纯：负责相关信息的收集整理。

二、制定（修订）标准的必要性和意义

鹅是一种以吃青饲料为主的大型水禽，由于其营养价值较高，且具有药用、食疗功能，因此越来越受到人们的喜爱。近年来，我国养鹅业发展迅速，饲养规模不断扩大。据有关资料显示，目前我国鹅的饲养量已达6亿只，鹅肉产量70万吨以上。发展较快的地区有安徽、江苏、黑龙江、吉林、辽宁、河南和广东等地。

江苏是全国鹅消费量最高的省份之一，拥有扬州鹅、太湖鹅等优良特色鹅品种，养殖水平和养殖量均位于全国前列，同时江苏也是著名的风鹅、盐水鹅等的加工基地。如今随着人们生活水平的不断提高，卫生、快捷、营养、味美的饮食观念已逐渐占据主流地位，而集方便、营养于一体的鹅肉制品也已在各大城市崭露头角，具有较好的市场前景。

目前我省拥有以五亭集团、馋神集团、扬州市赵刚风鹅食品有限公司等为龙头的鹅屠宰与深加工企业数十家，年加工能力达2000万羽。这些企业中除一部分制订了自己的产品分级标准外，多数企业的产品质量参差不齐，缺乏统一的规格和分级标准。随着市场规模的不断扩大，制定一项鹅肉产品分级标准，对其大小、色泽、表皮状态等指标进行统一分级显得十分重要，该标准的制定对规范管理我省鹅肉市场，促进行业技术进步将起到积极的作用。

目前国内有关肉类分级的标准主要集中在猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭等产品方面，相关标准有“猪肉分级”（NY/T 3380-2018）、“猪肉等级规格”（NY/T 1759-2009）、“牛肉分级”（NY/T 3379-2018）、“牛肉等级规格”（NY/T 676-2010）、“羊肉质量分级”（NY/T 630-2002）、“黄羽肉鸡产品质量分级”（GB/T 19676-2005）、“鸡肉质量分级”（NY/T 631-2002）、“鸭肉等级规格”（NY/T 1760-2009）等，而在鹅肉产品分级方面还未有国家、行业或江苏地方标准，该项目的实施将填补这一空白。

三、主要起草过程

起草组在起草过程中，先后开展了以下研究和相关工作：

1. 起草阶段

首先，起草组对国际、国内相关标准情况进行了查询和研究，同时对国内同类或者类似的标准、研究文献、研究成果等进行收集整理，在此基础上根据本标准拟定具体技术参数和内容。

其次，起草组向相关主管部门、科研院所、高等院校、生产企业等相关单位进行意见建议征询、行业调研。针对意见和建议对工作组讨论稿进行修改和完善，形成工作组讨论稿。

再次，召开讨论会，起草组根据讨论会意见对标准结构及主要技术内容进一步修改和完善，形成征求意见稿（讨论稿）。

最后，召开讨论会，进行行业调研，形成征求意见稿和编制说明。

2. 征求意见阶段（待补充）

3. 审查阶段（待补充）

4. 报批阶段（待补充）

四、主要条款的说明

1. 胴体质量分级要求

胴体的评定需要考虑到胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态等质量性状。目前企业对于胴体质量等级评价也有不同描述，主要以胴体完整、表皮完好、颜色洁白、无破皮、无淤血、无硬杆毛等作为胴体质量评价依据。因此本标准根据胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态等方面，将胴体质量分为I、II、III三级。

2. 胴体规格分级要求

胴体规格分级根据企业标准、企业生产中实际执行情况，选择胴体重作为胴体规格分级指标。根据调研和生产实际，一般而言，肉鹅日龄一般在 70 天左右，均重普遍控制在 3.2-5 kg 之间，在此区间的肉鹅养殖利益最大，宰后出肉率较优、瘦肉率较高，因此，肉鹅活重 3.2-5 kg 屠宰最为适宜。按照业内公认的 72%屠宰率折算，胴体重量在 2300-3600 g，因此本标准中将胴体重范围划分为：> 3000 g、2000 g~3000 g、< 2000 g 三个等级。

3. 胴体综合分级

鹅作为大型禽类，其胴体等级评定是以胴体为评定单位，因此，每只胴体都需进行质量分级评定。根据企业生产实际和行业征求意见，胴体等级都是以胴体重确定的胴体规格等级为主，同时根据胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态等质量等级进行适当调整。因此本标准根据胴体质量分级和规格分级将胴体综合等级分为LI、LII、LIII、MI、MII、MIII、SI、SII、SIII 9个级别。

4. 鹅主要分割产品分级要求

对于鹅主要分割产品，屠宰加工企业中均有不同规定。根据江苏立华牧业股份有

限公司和徐州鑫珂食品有限公司等肉鹅屠宰企业的调研结果发现，目前鹅主要分割产品为带头带爪白条鹅、带头去爪白条鹅、全脖白条鹅、鹅胸肉、鹅腿、鹅全翅、鹅二节翅、鹅翅根、鹅头、鹅掌。此外，标准起草组又对南京众彩农副产品批发市场和南京天环冷冻批发市场销售的肉鹅分割产品进行了调研，各分割产品均是以重量作为分级依据，因此，本标准根据各分割产品的重量，分别将其分为一级、二级、三级三个等级。

5. 评定方法

胴体质量分级要求中设置了胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态指标，这些指标主要通过感官评定进行确定。胴体规格分级要求中涉及的胴体重测定为直接测定指标，通过称量工具就可以快速测得。鹅主要分割产品分级要求中涉及的鹅分割产品重量也为直接测定指标，通过称量工具就可以快速测得。

6. 标志、包装、贮存、运输

分级的产品只有产生经济价值才能体现分级的意义，因此分级后的鹅胴体和主要分割产品都应该授予相应的等级标识。标准本部分就是从标志标识和包装标注方面对分级后的鹅胴体和主要分割产品与未分级产品进行区分。

本标准对鹅胴体和主要分割产品等级的标志进行了设计规定，并在附录B中呈现。等级标志在产品包装袋或者外包装纸箱上进行标注，则标签要求要按照 GB/T 191《包装储运图示标志》、GB/T 6388《运输包装收发货标志》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和NY/T 3383《畜禽产品包装与标识》规定进行标注。

分级后的鹅胴体和主要分割产品在包装、贮存、运输方式上与未分级产品没有不同，只是在分级包装标志标注和贮运过程中分级标志的保持情况进行规定。本标准规定在外包装上要标注方便识别的等级标识，并且在贮运过程中不得对粘贴或者盖印的等级标志造成损坏和丢失。

五、重大分歧意见的处理和依据

无。

六、采标情况

本标准为自主研发编制，未采用国际标准。本标准属于国内先进水平。

七、贯彻标准的措施和建议

1.本团体标准批准颁布后，开展必要的宣传工作，以促进本项标准的贯彻实施。

2.在本团体标准颁布后，由相关机构举办本项标准实施的技术培训讲座或会议

八、预期效益分析

预计生鲜鹅肉经分级后，经济价值提高20%以上，产生了良好的经济效益。随着我国经济水平和人们生活水平的日渐提高，我国已成为肉鹅生产、消费大国，鹅肉消费水平提高，对于生鲜鹅肉的市场需求不断增大。但是，鹅肉分级制度还没有在我国推行，尚待建立鹅肉的优质、优价评价体系，这些因素均对我国肉鹅发展产生了一定程度的负面影响。通过建立生鲜鹅肉产品质量分级技术规范，完善鹅肉质量等级的评价体系，对我国肉鹅产业和生鲜鹅肉的评定具有重要意义。

九、其它应予说明的事项

无。