ICS 67.120.10
CCS X 22

JAASS

团　　体　　标　　准

T/JAASS ×-××××

生鲜鹅肉产品质量分级技术规范

Technical specification for quality grading of fresh goose products

2021－××－××发布　　2021－××－××实施

江苏省农学会　发 布

目　　次

前　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
4.1 肉鹅屠宰加工要求 2
4.2 鹅胴体分级要求 3
4.3 鹅主要分割产品分级要求 4
5 评定方法 5
5.1 胴体完整程度 5
5.2 表皮状态 5
5.3 羽毛残留状态 6
5.4 胴体重测定 6
5.5 鹅分割产品重量 6
6 标志、包装、贮存、运输 6
6.1 标志 6
6.2 包装 6
6.3 贮存 6
6.4 运输 6
附录 A（资料性）鹅肉产品分割方法与命名 7
A.1 带头带爪白条鹅 7
A.2 带头去爪白条鹅 7
A.3 全脖白条鹅 8
A.4 鹅胸肉 8
A.5 鹅腿 8

A.6 鹅全翅 9
A.7 鹅二节翅 9
A.8 鹅翅根 10
A.9 鹅头 10
A.10 鹅掌 10
附录 B（资料性）鹅胴体及分割产品等级规格标志 11
B.1 胴体质量等级标志 11
B.2 胴体规格等级标志 11
B.3 胴体综合等级标志 11
B.4 分割肉等级规格标志 11

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏省农业科学院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、江苏立华牧业股份有限公司。

本文件主要起草人：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。

生鲜鹅肉产品质量分级技术规范

1 范围

本文件规定了鹅肉、鹅肉质量等级、评定分级方法、检测方法、标志、包装、贮存与运输。

本文件适用于鹅肉生产、加工、营销企业产品分类分级。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

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 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NT/T 1340 家禽屠宰质量管理规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鹅胴体 goose carcass

经过宰前检验、放血、去毛、去内脏、清洗、检验等一系列工序后的整个鹅产品。

3.2

鹅分割产品 goose cut

胴体经过分割、修剪等工序后的鹅分部位产品。

3.3

胴体完整程度 carcass integrity degree

胴体各部位的完整情况，包括有无缺损、破损、断骨、脱臼等。

3.4

表皮状态 scarfskin posture

胴体及分割产品表皮颜色、破损及淤血情况。

3.5

异常色斑 abnormal splash

活鹅在饲养、运输、屠宰、加工过程中，因操作不当造成的皮下及其他组织淤血、红肿、烫熟色等异常斑点。

3.6

羽毛残留状态 feather residual state

胴体及分割产品表皮上残留的硬杆毛数、毛根数和长绒毛（长度大于0.5 cm）数。

3.7

硬杆毛 hard feather

长度超过12 mm的羽毛或羽毛根直径超过2 mm的羽毛。

3.8

可见异物 visible abnormal impurity

胴体及分割产品表面残留的有碍人类食用的杂物或污染物(如黄皮、粪便、胆汁及外源性异物，如蜡块、塑料、金属、毛发等)。

3.9

胴体质量分级 quality grading for goose

按胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态等感官质量指标对白条鹅进行优劣等级划分。

4 技术要求

4.1 肉鹅屠宰加工要求

肉鹅屠宰加工场地卫生应符合GB 12694的规定，屠宰加工、检验按NT/T 3742、NT/T 1340、NY 467规定，胴体和分割产品符合GB 2707和GB 16869要求。

4.2 鹅胴体分级要求

4.2.1 胴体质量分级要求

按胴体完整程度、表皮状态、羽毛残留状态将鹅胴体质量等级从优到劣分为I、II、III 3级，具体要求应符合表1的规定。若其中有一项指标不符合要求，应将其评为下一级别。

表1 胴体质量分级要求

	I	II	III
胴体完整程度	胴体完整，脖颈放血门及开膛处刀口整齐，脖颈放血时脖下刀口尺寸不超过1 cm，开膛处开门不超过5 cm，无断骨，无脱臼	胴体完整，脖颈放血口不超过2 cm，开膛处刀口不超过7 cm，断骨和脱臼均不超过1处	胴体完整，脖颈放血口超过2 cm以上，开膛处刀口超过7 cm以上，断骨和脱臼超过2处
表皮状态	表皮完好，颜色洁白，无破皮、无淤血等异常色斑	表皮较完好，表皮颜色较白，无红头，无红翅，整个胴体破损不超过1处，总面积不超过2 cm^2，淤血等异常色斑不超过2处，总面积不超过2 cm^2	表皮颜色微黄，无红头，无红翅，整个胴体破损超过1处，总面积超过2 cm^2，淤血等异常色斑超过2处，总面积超过2 cm^2
羽毛残留状态	无硬杆毛，皮下残留毛根数不超过10根，无残留长绒毛	无硬杆毛，皮下残留毛根数10根~30根，残留长绒毛数不超过5根	无硬杆毛，皮下残留毛根数超过30根，残留长绒毛数超过5根

4.2.2 胴体规格分级要求

根据胴体重将鹅胴体从大到小分为L、M、S 3个规格。

——L：胴体重> 3000 g；

——M：2000 g ≤胴体重≤ 3000 g；

——S：胴体重< 2000 g。

4.2.3 胴体综合分级

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，见表2。

表2 胴体综合分级表

规　格	质　量		
	I	II	III
L	LI	LII	LIII
M	MI	MII	MIII
S	SI	SII	SIII

4.3　鹅主要分割产品分级要求

4.3.1　产品的分割方法及命名规则

参见附录A。

4.3.2　基本要求

4.3.2.1　带头带爪白条鹅

要求鹅体洁净，眼球饱满，无断颈、烂嘴、断翅、断爪、断骨、病变，无放血不良，无残留内脏、淤血、皮炎、碎蜡，无饲料、粪便、胆汁等污染，形体饱满。不符合基本要求的带头带爪白条鹅为级外品。

4.3.2.2　带头去爪白条鹅

要求鹅体洁净，眼球饱满，无断颈、烂嘴、断翅、断骨、病变，无放血不良，无残留内脏、淤血、皮炎、碎蜡，无饲料、粪便、胆汁等污染，形体饱满。不符合基本要求的带头去爪白条鹅为级外品。

4.3.2.3　全脖白条鹅

要求鹅体洁净，无断翅、断骨、病变，无放血不良，无残留内脏、淤血、皮炎、碎蜡，无饲料、粪便、胆汁等污染，形体饱满。不符合基本要求的全脖白条鹅为级外品。

4.3.2.4　鹅胸肉

要求产品肉块完整，无破损，无异常色斑，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的鹅胸肉为级外品。

4.3.2.5　鹅腿

要求产品肉块完整，无断骨，无破损，无异常色斑，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的鹅腿为级外品。

4.3.2.6　鹅全翅

要求产品形状完整，无断骨，无破损，无异常色斑，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的鹅全翅为级外品。

4.3.2.7　鹅二节翅

要求产品形状完整，无断骨，无破损，无异常色斑，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的鹅二节翅为级外品。

4.3.2.8　鹅翅根

要求产品形状完整，无断骨，无破损，无异常色斑，无淤血及多余脂肪。不符合基本要求的鹅翅根为级外品。

4.3.2.9　鹅头

要求产品形状完整，无破嘴，无淤血。不符合基本要求的鹅头为级外品。

4.3.2.10　鹅掌

要求产品形状完整，无断掌，无红掌，无残留脚垫。不符合基本要求的鹅掌为级外品。

4.3.3　分级要求

表3 分级要求

单位：克

产　品	级　别		
	一级	二级	三级
带头带爪白条鹅	＞3000	2000~3000	＜2000
带头去爪白条鹅	＞2850	1900~2850	＜1900
全脖白条鹅	＞2700	1800~2700	＜1800
鹅胸肉	＞100	60~100	＜60
鹅腿	＞300	180~300	＜180
鹅全翅	＞80	60~80	＜60
鹅二节翅	＞60	45~60	＜45
鹅翅根	＞20	15~20	＜15
鹅头	＞140	90~140	＜90
鹅掌	＞50	35~50	＜35

5　评定方法

5.1　胴体完整程度

用目测法判定胴体放血口和开膛处刀口是否整齐，胴体有无缺损、断骨、脱臼等，用刻度尺测量放血口和开膛处刀口是否符合规定尺寸。

5.2　表皮状态

用目测法判定胴体表皮的颜色，有无破损，有无淤血等异常色斑，其中破损面积和淤血面积用刻度尺进行测量并计算。

5.3 羽毛残留状态

通过对整个胴体上硬杆毛、毛根和绒羽毛的计数来评定羽毛残留状态。

5.4 胴体重测定

用称量器具称量出胴体重量，精确到1 g。

5.5 鹅分割产品重量

用称量器具称量小各分割产品重量，精确到1 g。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志

胴体质量等级、规格等级、综合等级及鹅分割产品等级规格的具体标志见附录B，内外包装标志按GB 191、GB/T 6388、GB 7718和NY/T 3383的规定执行。

6.2 包装

应使用全新的、符合GB 9683和GB 4806.7规定的包装材料。印刷油墨无毒，不应向内容物渗漏。要标有相应的等级。

6.3 贮存

冷却鹅肉在0°C~4°C、相对湿度大于90%条件下贮存，冻鹅肉在-18°C以下、相对湿度大于90%条件下贮存。

6.4 运输

按GB 20799的规定执行。

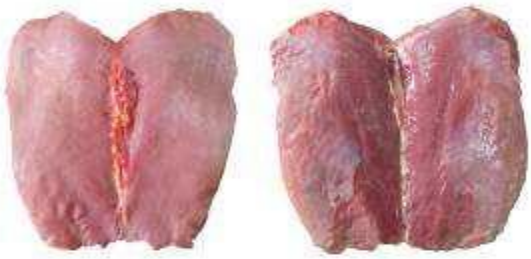
附　录　A
（资料性）
鹅肉产品分割方法与命名

A.1 带头带爪白条鹅

A.2 带头去爪白条鹅

A.3 全脖白条鹅

A.4 鹅胸肉



A.5 鹅腿

A.6 鹅全翅

A.7 鹅二节翅

A.8 鹅翅根

A.9 鹅头

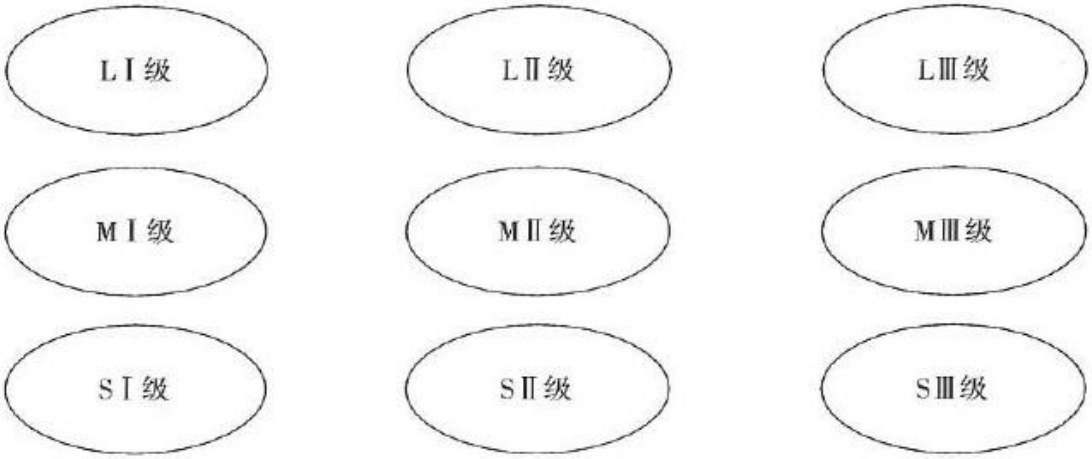
A.10 鹅掌

附　录　B
（资料性）
鹅胴体及分割产品等级规格标志

B.1 胴体质量等级标志

B.2 胴体规格等级标志

B.3 胴体综合等级标志



B.4 分割肉等级规格标志

规格 L
规格 M
规格 S

T/JAASS ×-2021

江苏省农学会团体标准

《生鲜鹅肉产品质量分级技术规范》

2021年××月第一版　　2021年××月第一次印刷

版权专有　不得翻印