ICS 67.120.20
CCS B 43

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ） 地 方 标 准

DB 5115/T 67—2024
代替 DB 5115/T 67-2020

地理标志产品质量要求 南溪白鹅

Geographical indication product quality requirements
- Nanxi white goose

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

宜宾市市场监督管理局　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　地理标志产品保护范围.....2
5　要求.....2
6　检验方法.....3
7　检验规则.....3
8　包装、标志、贮存、运输.....4
附录A（规范性）　南溪白鹅地理标志产品保护范围图.....6
附录B（规范性）　南溪白鹅饲养管理和加工要求.....7
附录C（规范性）　解冻失水率的检验方法.....10

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》的规定起草。

本文件代替DB 5115/T 67-2020《地理标志产品 南溪白鹅生产加工技术规范》，与DB 5115/T 67-2020相比，除结构和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 修改了标准名称。将《地理标志产品 南溪白鹅生产加工技术规范》更改为《地理标志产品质量要求 南溪白鹅》；
b) 修改了规范性引用文件（见第 2 章，2020 版第 2 章）；
c) 修改了第 5 章标题为“要求”，删除了部分内容（见第 5 章，2020 版第 5 章）；
d) 修改了附录 B。将第五章活鹅饲养管理要求，第六章白条鹅加工要求的部分内容整合为附录 B 南溪白鹅饲养管理和加工要求（见附录 B，2020 版第 5 章、第 6 章）；
e) 调整了“检验方法”“检验规则”“包装、标志、贮存、运输”章编号（见第 6 章、第 7 章、第 8 章，2020 版第 7 章、第 8 章、第 9 章）；
f) 增加了附录 C。将原附录 B 解冻失水率的检验方法调整为附录 C（见附录 C，2020 版附录 B）。

本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件附录A、附录B、附录C为规范性附录。

本文件由宜宾市南溪区畜牧水产业发展中心提出。

本文件由宜宾市农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品质量要求 南溪白鹅

1 范围

本文件界定了地理标志产品南溪白鹅的术语和定义，规定了其地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则和包装、标志、贮存、运输等。

本文件适用于根据国家行政主管部门批准保护的地理标志产品南溪白鹅的饲养、加工和销售。

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 191 包装储运图示标志

GB 1886.26 食品安全国家标准 食品添加剂 石蜡

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

NY 5030 无公害食品 畜禽饲养兽药使用准则

NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则

NY/T 5038 无公害食品 家禽养殖生产管理规范

NY/T 5339 无公害食品 畜禽饲养兽医防疫准则

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南溪白鹅 Nanxi white goose

以地理标志保护范围内的白鹅品种资源场、父母代种鹅场（扩繁场）或自繁自养的白鹅为种苗，采取生态放牧方式及使用无公害饲料等投入品饲养而成的白鹅。

3.2

生态放牧 Ecological stocking

将舍内育雏（育成）结束后的鹅，散养在户外的林地、果园、草地以及荒山荒坡等自然生态环境中，任其自由活动、觅食，并适当补饲的养殖方式。

3.3

投入品 input

饲养过程中投入的饲料、水、兽药等。

4 地理标志产品保护范围

国家有关行政部门批准保护的范围，即四川省宜宾市南溪区现辖行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 饲养管理和加工要求

南溪白鹅的饲养管理和加工要求见附录B。

5.2 活体鹅体貌形状

全身羽毛洁白、紧凑，喙、胫、蹼呈桔红色，眼睑椭圆型，虹彩蓝灰色。公鹅头颈较粗，体躯较长，额部有一个半圆型桔红色肉瘤；成年母鹅头清秀、颈细长、肉瘤不明显。产蛋母鹅，腹褶明显。

5.3 鹅肉(白条鹅、冷鲜鹅、冷冻鹅)技术要求

5.3.1 感官要求

应符合表1的规定

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	皮肤有光泽，肉色为淡红色
气味	肉味鲜香，无异味
状态	纹理清晰、肉质细腻、具有产品应有的状态

5.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分/（%）		66～74
蛋白质/（%）	≥	21
脂肪/（%）	≤	4.0
解冻失水率（%）	≤	6
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤	15

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 兽药残留限量

应符合GB 31650及国家有关公告的规定。

6 检验方法

6.1 活体鹅体貌形状

自然光或相当于自然光的室外场地或室内，用视觉鉴别法进行。

6.2 鹅肉

6.2.1 感官要求

取试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

6.2.2 理化指标

6.2.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

6.2.2.3 脂肪

按GB/T 5009.6的规定执行。

6.2.2.4 解冻失水率

按附录C的规定执行。

6.2.2.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一产地、同一品种、同一饲养周期或同一时间加工的产品为一批次。

7.2 抽样

7.2.1 活体鹅

从同一批产品中随机抽取0.05％，当同一批产品少于10000只时每批抽样数不少于3只。

7.2.2 鹅肉

采取随机多点抽样，抽样数量满足检验需要；将抽取样品分为两份，供检测单位留样和检测分析。

7.3 检验规则

7.3.1 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.2 出厂检验

7.3.2.1 产品应经检验合格后方可出厂。
7.3.2.2 活体鹅出厂检验项目：活体鹅体貌形状。
7.3.2.3 鹅肉出厂检验项目：感官要求、水分、解冻失水率。

7.3.3 型式检验

型式检验项目为本文件5.3规定的所有项目。有下列情况时应进行型式检验：

a) 饲养方法有较大变更或喂养饲料配比有较大变化；
b) 国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验结果符合本文件规定时，判定为合格。 检验结果不符合本文件规定时，可以加倍抽样复检，复检仍不符合本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

8 包装、标志、贮存、运输

8.1 包装、标志

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的规定。
8.1.2 预包装产品包装材料应符合相应食品安全标准要求，标签应符合 GB 7718 的规定。
8.1.3 标志应符合 GB 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 贮存

8.2.1 冷鲜鹅产品应贮存在-1℃~4℃的环境中；冻鹅产品应贮存-18℃以下的冷冻库。
8.2.2 贮存产品的仓库必须清洁、无毒、无任何有害残留。不同类别、不同批次产品应单独存放，并有醒目标识。

8.3 运输

8.3.1 活鹅应有检疫证明方可起运，运输工具应清洁、卫生，有专用笼具，应考虑温度、湿度、饮水、通风等条件环境，减少对鹅只的应激。

8.3.2 冷鲜鹅、冷冻鹅或鹅肉产品运输时应使用符合食品卫生安全要求的冷藏车(船)或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

附 录 A
（规范性）
南溪白鹅地理标志产品保护范围图

A.1 南溪白鹅地理标志产品保护范围图

见图A.1。

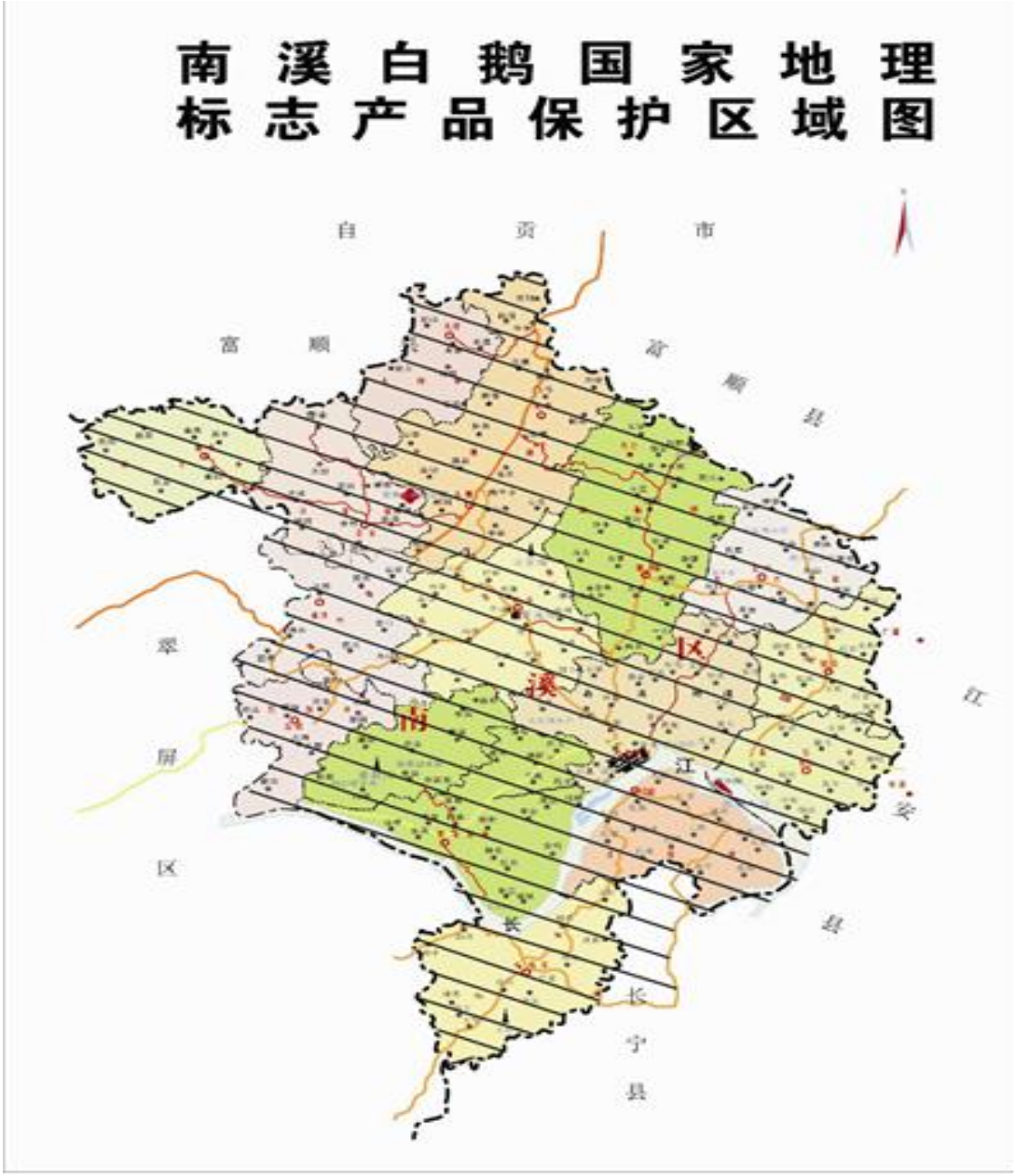

图 A.1 南溪白鹅地理标志产品保护范围图

附 录 B
（规范性）
南溪白鹅饲养管理和加工要求

B.1 饲养管理

B.1.1 饲养方式

以生态放牧为主，采用生态放牧加补饲的方式。

B.1.2 周边水质

应符合 NY 5027 要求。

B.1.3 放牧环境、场地

应选择水源丰富、草木茂盛的草地、林地放牧。环境无污染、无兽害、水源充足安全，且距离干线公路、村镇居民集中居住点、生活饮用水源地、其它畜禽养殖场及屠宰场、加工厂1 km以上，周围3 km范围内无污染源。

B.1.4 饲料

分为青饲料和精饲料，青饲料为自然生长或人工栽培的水生、陆生植物；精饲料为农户自产原料饲料，如稻谷、玉米等。

B.1.5 卫生防疫

应符合NY/T 5339的要求。

B.1.6 饲养过程管理

应符合NY 5027、NY 5030、NY 5032和NY/T 5038的要求。并建立养殖档案，档案应保存2年以上。

B.1.7 出栏

出栏时间68 d～75 d，体重达3 kg～4 kg。出栏前应按相关法律法规规定进行产地检疫。

B.2 成鹅要求

B.2.1 特性

具有生产发育快、繁殖性能好、遗传性能稳定等特点。

B.2.2 生产性能

B.2.2.1 种鹅的繁殖性能

见表B.1。

表 B.1 繁殖性能

产蛋率达 5%日龄（d）	年产蛋量（枚）	蛋重（g）

200～240	60～80	125～146

B.2.2.2 种鹅的孵化性能

见表B.2。

表 B.2 孵化性能

配种比例（公、母比例）	受精率（%）	受精蛋孵化率（%）
1：3～1：5	85～90	87～92

B.2.2.3 商品代肉鹅的生长性能

见表B.3。

表 B.3 生长性能

初生(g)	28 日龄(g)	56 日龄(g)	70 日龄(g)
75～95	780～1280	2400～3000	3100～3700

B.3 白条鹅加工要求：

B.3.1 加工准备

加工过程中的用水应符合GB 5749、食品接触材料及制品应符合GB 4806.7、加工生产过程应符合GB 14881的要求。

B.3.2 屠宰流程

活鹅→宰杀→浸烫→脱毛→蜡处理→剖腹→整理内脏→清洗胴体→分割胴体→急冻→冷藏

B.3.3 活鹅

符合本文件B.2要求，按GB 2707规定检疫检验合格的白鹅。

B.3.4 宰杀

在脖部约2 cm处位置下刀，刀口约1 cm左右。

B.3.5 脱毛

宜在60℃~62℃的水中浸烫脱毛，至胴体无粗毛。

B.3.6 蜡处理

将脱毛鹅浸入温度为60℃~70℃的蜡池，再取出放入清水中冷却脱蜡，至胴体体表无明显硬杆毛。

B.3.7 剖腹

将蜡处理后的鹅从腹部开膛，取出完整的心、肝、肫、舌、喉管等内脏。

B.3.8 整理内脏

将内脏放入清水中清洗干净后冷藏。

B.3.9 清洗胴体

再次将去除内脏的鹅进行清洗，清除鹅鼻、口腔、腹腔、杀口等处残蜡和胴体残留的余毛后，放入冷水中放置10 min~15 min。

B.3.10 分割胴体

去除腹腔油，按照分割要求处理。

B.3.11 急冻

将分割后的鹅肉品在-28 ℃~-32 ℃温度速冻36 h~48 h后出库包装；再进入冷藏经营。

附 录 C
（规范性）
解冻失水率的检验方法

C.1 仪器和工具

电子秤：精确度1g及以上。
温度计：-10℃~50℃、分度值0.5℃及以上。
搪瓷盘、铁丝网。

C.2 测定步骤

将铁丝网置于搪瓷盘内，并使铁丝网与搪瓷盘底部的距离大于2cm。从抽取的样品中切取约1 000g~1 200g，用电子秤称量后置于铁丝网上。在样品上覆盖塑料膜，使样品在15℃~25℃自然解冻。待样品中心温度达到2℃~3℃时，用电子秤称量。再将样品置于铁丝网上放置30min，称量。重复放置30min再称量，直至连续两次称量差不超过20g。

C.3 测定结果的表述

样品解冻失水率按式（C.1）计算：

$$\times(\%)=\frac{M-M_1}{M}\times 100 \cdots\cdots (C.1)$$

式中：
X——样品解冻失水率，单位为百分率(%)；
m——样品解冻前的质量，单位为克(g)；
m_1——样品解冻后的质量，单位为克(g)。
计算结果保留整数。

C.4 误差

在重复条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。