

# T/JGE

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2022

### 江西绿色生态 板鸭

Jiangxi Green Ecology—Dry salted duck

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 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 .....	2
4 基本要求 .....	2
5 “江西绿色生态”品牌评价要求 .....	3
附录 A（规范性） 板鸭中腺苷含量测定方法 .....	错误！未定义书签。

## 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。

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：遂川县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、遂川县八仔食品有限公司、遂川县珠田板鸭厂、江西省赣明食品有限公司、遂川县珍辉食品有限公司。（待完善）

本文件主要起草人：陈亚茹、魏波、XXX。（待完善）

## 引 言

“江西绿色生态 板鸭”的指标先进性说明：

——感官指标：符合 NY/T 628-2002《板鸭》表 1 “二级品”以上产品要求；

——理化指标：亚硝酸盐 $\leq 10\text{mg/kg}$  严于 NY/T 628-2002《板鸭》 $\leq 30\text{mg/kg}$ ；六六六和滴滴涕的残留量均 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 NY/T 628-2002《板鸭》 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。



# 江西绿色生态 板鸭

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 板鸭”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。  
本文件适用板鸭产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB/T 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准

GB/T 19001 质量管理体系 要求  
GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范  
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求  
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定  
GB/T 9695.32 肉与肉制品 氯霉素含量的测定  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南  
GB/T 24256 产品生态设计通则  
GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
NY/T 388 畜禽场环境质量标准  
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则  
NY/T 628 板鸭  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1760 鸭肉等级规格  
NY/T 1820 肉种鸭配合饲料  
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

### 3 术语和定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 江西绿色生态 板鸭 **Jiangxi Green Ecology—Dry salted duck**

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的板鸭产品。

### 4 基本要求

#### 4.1 主体资质

4.1.1 生产企业应具备食品生产经营许可证，按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、GB/T 27341 的要求，建立和实施质量、食品安全、环境、HACCP 等管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生重大安全生产或质量安全事故。

#### 4.2 原辅料

##### 4.2.1 原料鸭

4.2.1.1 原料鸭应选用非疫区、检疫合格的育肥鸭，也可由加工企业采购雏鸭自行育肥，育肥饲料应符合 NY/T 471 的要求。

4.2.1.2 经过宰杀和清洗之后的鸭胴体应干净完整，符合 NY/T 1760 规定的III级以上质量要求。

##### 4.2.2 食盐



应符合 GB 2721 的规定。

#### 4.2.3 其他辅料

其他辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应质量标准。

#### 4.3 生产加工管理

4.3.1 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.3.2 生产过程不使用任何食品添加剂，如使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.4 产品质量

4.4.1 应符合 GB 2730 和 NY/T 628 的质量要求。

4.4.2 安全卫生指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的要求。

#### 4.5 包装贮运

4.5.1 包装用材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.10 的安全要求。

4.5.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.5.3 应设置清洁干燥的专用仓库，且产品进出库实行登记管理，先进先出。

4.5.4 运输工具应经过消毒、清洁卫生、无异味，车厢内应整洁、干燥、防水、防晒。运输时专车专用，不允许使用杀虫和卫生用品。

### 5 评价指标

“江西绿色生态”板鸭产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态”板鸭评价指标要求

序号	一级指标	二级指标		评价依据和方法
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率		查看制度文件，实地走访
2		原料综合利用率≥90%，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用		
3		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收		
4	环境保护	带有养殖场的加工企业应执行 GB 18596 的规定，使畜禽养殖场符合 NY/T 388 的要求		查看企业的排污许可证、环境评价报告及批复
5		生产污水排放应符合 GB 8978 的规定		
6		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求		
7		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定		
8	生态协同	畜禽养殖或育肥过程应符合 GB/T 20014.10 的规定，充分利用周边水塘、空地等自然环境，在保护环境的前提下进行适度适量放养，维持生态平衡		实地走访，查看制度文件、加工过程
9		加工过程应按照 GB/T 24256 设计或优化生产加工工艺，对生态环境的负面影响最小化		
10	质量	感官	外观 组织形态	总体特征：具备板鸭固有的色泽和气味，无黏液、无霉点、无异味和酸败味；
11	引领	指标		

12		气味	具体指标应符合 NY/T 628-2002《板鸭》表 1“二级品”以上产品要求	组织形态，嗅其气味；放入锅中煮沸后，观察肉汤、品尝滋味
13		煮沸后肉汤及肉味		

表 1 “江西绿色生态”板鸭评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标		评价依据和方法	
14	质量 引领	理化 指标	过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤1.5	GB 5009.227
15			亚硝酸盐，mg/kg	≤10（严于 NY/T 628-2002《板鸭》≤30）	GB 5009.33
16			铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
17			镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
18			汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
19			砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
20			六六六，mg/kg	≤0.1（严于 NY/T 628-2002《板鸭》≤0.2）	GB/T 5009.19
21			滴滴涕，mg/kg	≤0.1（严于 NY/T 628-2002《板鸭》≤0.2）	
22			氯霉素，μg/kg	不得检出	GB/T 22338 或 GB/T 9695.32
23			苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计），g/kg	不得使用	GB 5009.28
24			山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计），g/kg	不得使用	
25	胭脂红，g/kg	不得使用	GB 5009.35或GB/T 9695.6		

注：以上检测方法仅供参考，检测机构和认证机构可根据实际情况选择更为科学、合理、先进、适用的方法。

## 6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的狗牯脑茶产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的狗牯脑茶产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。

6.4 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的狗牯脑茶产品，接受双方品牌监督管理的有关规定。