

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1760—2009

---

## 鸭肉等级规格

Grades and specifications for duck meat

2009-04-23 发布

2009-05-20 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准附录 A、附录 B 为资料性附录,附录 C 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、南京农业大学、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、山东六和集团、内蒙古塞飞亚食品有限责任公司。

本标准主要起草人:汤晓艳、钱永忠、郑友民、周光宏、孙宝忠、朱燕、杨玉英、董志文。

## 鸭肉等级规格

### 1 范围

本标准规定了鸭肉等级规格的术语和定义、技术要求、评定方法、标志、包装、贮存与运输。  
本标准适用于商品肉鸭胴体和鸭主要分割产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**鸭胴体 duck 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鸭产品。

#### 3.2

**鸭分割产品 duck cut**

胴体经过分割、修剪等工序后的鸭分部位产品。

#### 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、脱白等。

#### 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**

活鸭在饲养、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。