

DB23

黑龙江省地方标准

DB23/T 2367—2025

地理标志产品 依安大鹅

（征求意见稿）

联系人：赵琳

联系人电话：18045652969

联系人地址：黑龙江省哈尔滨市南岗区学府路 368 号

联系人单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所

联系人邮箱：zhaolin78@126.com

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

前 言

本文件根据国家知识产权局公布的《地理标志产品保护办法》和GB/T 17924《地理标志产品通用要求》制定。

本文件按照 GB/T1.1-2020《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 DB23/T 2367-2019《地理标志产品 依安大鹅》，与DB23/T 2367-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准的适用范围（见1，2019年版的1）；
- b) 更改了依安大鹅的术语和定义（见3.1，2019版的3.1）；
- c) 更改了地理标志产品保护范围（见4，2019版的4）；
- d) 删除了产地条件（见2019年版的5）；
- e) 更改了饲养管理（见5，2019年版的6和附录B）；
- f) 更改了原辅料要求（见6.1，2019年版的7.1）；
- g) 更改了理化指标要求（见表2，2019年版的表2）；
- h) 更改了出厂检验的要求（见9.2，2019年版的10.2）；
- i) 更改了型式检验的要求（见9.3，2019年版的10.3）；
- j) 删除了型式检验项目的要求（见2019年版的5）；
- k) 更改了判定规则的要求（见9.4，2019年版的10.5）；
- l) 更改了标志的要求（见10.1，2019年版的11.1）；
- m) 更改了包装的要求（见10.2，2019年版的11.2）；
- n) 更改了贮存的要求（见10.4，2019年版的11.4）；
- o) 更改了加工工艺的要求（见附录B B1，2019年版的附录C C1）；
- p) 更改了加工过程的要求（见附录B B2，2019年版的附录C C2）；

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。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出和归口单位。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、依安县编制数据中心、依安县市场监督管理局、依安博源食品有限公司

本标准主要起草人：赵琳、马文琼、杜英秋、程爱华、徐可、刘宝海、王剑平、黄翠、赵红岩、金海涛、胡应波、宫福廷、刘峰

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——20019年首次发布为 DB23/T 2367-2019；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 依安大鹅

1 范围

本标准规定了地理标志产品依安大鹅的术语和定义、地理标志产品保护范围、饲养管理、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家知识产权局公告（第 98 号）批准保护的地理标志产品“依安大鹅”。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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

GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

国家知识产权局令[2024]第 80 号 地理标志产品保护办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

依安大鹅

在国家知识产权局根据《地理标志产品保护办法》批准的保护范围内，以依安范围内养殖的传统大鹅为原料，按本标准要求生产加工的鹅产品。

4 地理标志产品保护范围

依安大鹅地理标志产品保护范围限于国家知识产权局根据《地理标志产品保护办法》批准的范围，即黑龙江省齐齐哈尔市依安县现辖行政区域，见附录 A。

5 饲养管理

保护范围养殖的鹅品种网上育雏 21 天，室温保持在 25℃~30℃，光照充足，密度为每平方米 15 只，饲喂谷类饲料，保证清洁饮水。22 天后合理组群，每群小于 200 只放牧、补饲，体重在 3kg~4kg 时出栏。

6 要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 原料：以保护区域范围内养殖的籽鹅、本地白鹅、霍尔多巴吉鹅、三花鹅等鹅品种为原料。屠宰前的活鹅应健康且经相关机构检疫、检验合格符合 GB 2707 及有关要求。

6.1.2 辅料：应符合国家有关规定的要求。

6.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
外观形态	外形整齐，无异物
色 泽	表面红润，有光泽
口感风味	咸淡适中，咸中带甜，香味浓郁，肉质酥烂，肥而不腻
组织形态	组织紧密

6.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, (g/100g) ≥	15
脂肪, (g/100g) ≤	14
水分, (g/100g) ≤	70
氯化钠, (g/100g) ≤	3.5

6.4 食品安全要求

食品安全要求应符合 GB 2726 及有关规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

7.1 加工工艺及加工过程应符合附录 B 的规定。

7.2 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 及有关规定。

8 试验方法

8.1 感官要求检验

取适量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、外观形态和组织形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

8.2 理化指标检验

8.2.1 水分按 GB 5009.3 规定执行。

8.2.2 氯化钠按 GB 5009.44 规定执行。

8.2.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定执行。

8.2.4 脂肪按 GB 5009.6 规定执行。

8.3 食品安全要求检验

按 GB 2726 及国家相关规定执行。

8.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批与抽样

同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。每批产品按国家有关规定随机抽样。

9.2 出厂检验

9.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

9.2.2 出厂检验应包括感官要求、标签和净含量。

9.3 型式检验

型式检验包括本标准 6.2、6.3 和 6.4 项规定的全部项目。每年至少进行两次型式检验、有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监管机构提出惊醒型式检验的要求时。

9.4 判定规则

检验项目全部符合本文件，判定该批产品合格。食品安全指标出现不合格，判定该批产品不合格。其他项目中有一项或一项以上指标不符合本文件时，应在同一批产品中重新加倍抽样复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.3 获得批准使用地理标志的企业，可在其产品包装上使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.2 包装

包装和包装材料应符合 GB 23350 和相应国家食品安全要求。

10.3 运输

运输工具应清洁、无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品安全质量的物品混装运输。

10.4 贮存

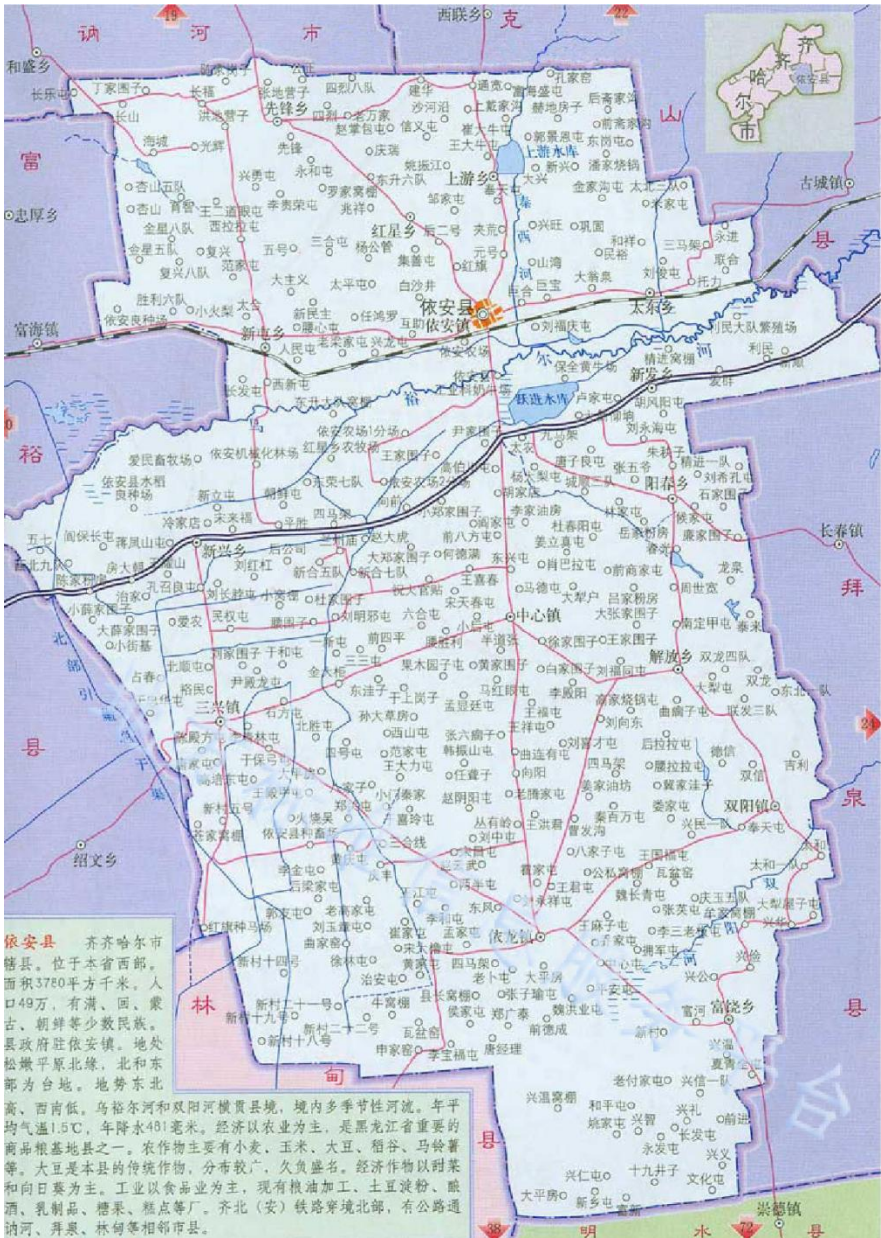
10.4.1 应在卫生、阴凉、干燥处或 0℃~4℃或-18℃贮存。

10.4.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

附 录 A

(规范性附录)

A.1 依安大鹅地理标志产品保护范围见图 A.1



A.1 依安大鹅地理标志产品保护范围图

附 录 B

(规范性附录)

加工工艺和加工过程

B.1 加工工艺

B.1.1 整鹅加工工艺

选料→宰杀→净膛→腌制→熬制卤汁→蒸煮→熏制或不熏制 →冷却→装袋→杀菌→ 成品库。

B.1.2 分割鹅加工工艺

选料→宰杀→净膛→分割→腌制→熬制卤汁→蒸煮→熏制或不熏制→冷却→装袋→杀菌→ 成品库。

B.2 加工过程

B.2.1 选料：选用重量在 3kg~4kg 的保护区域内养殖的鹅品种。

B.2.2 宰杀：屠宰前禁食 6h 至 8h，保障自由饮水，减少应激。

B.2.3 净膛：切开腹壁，将内脏，包括肺脏全部取出，只存净鹅。

B.2.4 分割：将净膛的大鹅进行分割，选取不同部位留用（如鹅胸、鹅腿、鹅翅）。

B.2.5 腌制：将净膛后的不同鹅的部位表面擦少许盐。分别置于依安县特有的紫陶缸中加入弱碱水腌制，温度保持在 0℃~4℃之间，整鹅腌制 24h，鹅胸、鹅腿、鹅翅腌制 15h。

B.2.6 熬制卤汁：把按比例配好的卤剂放入锅中用微火炒制之干燥发出微香，与猪骨汤旺火熬制，熬制 30min 至 35min，用锅铲不断翻动，以防结锅。熬制时间随老卤浓稀而异，待熬至变稠即可。

B.2.7 蒸煮：蒸煮前先将老汤加水烧开，并将整鹅与鹅胸、鹅腿、鹅翅分别放入不同锅内，卤汁应全部淹没半成品，卤汁与半成品重量比 1.5:1，先旺火烧开后，改文火煮制，整鹅蒸煮 2h，颜色至黄褐色，即可起锅。鹅胸、鹅腿、鹅翅蒸煮 1.5h，颜色至黄褐色，即可起锅。

B.2.8 熏制：将蒸煮后的需要熏制的整鹅与鹅胸、鹅腿、鹅翅等分别放入不同锅内用檀香木和糖熏制，整鹅 15min~20min，鹅胸、鹅腿、鹅翅 10min。

B.2.9 冷却：将熏制后的整鹅及鹅胸、鹅腿、鹅翅置于盘中冷却 20 min。

B.2.10 装袋：将冷却后的整鹅及鹅胸、鹅腿、鹅翅分别装入包装袋，用真空包装机进行封袋。

B.2.11 杀菌：将装袋后鹅产品放入高压釜中，温度 120℃以上保持 30min，杀菌之后取出。

B.2.12 成品：经检验合格后，运至成品库待售。