

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第96号 - - 关于批准对宜城板鸭实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/320/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_320748.htm

国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第96号）关于批准对宜城板鸭实施地理标志产品保护的公告 根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对宜城板鸭地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对宜城板鸭实施地理标志产品保护。

一、保护范围 宜城板鸭地理标志产品保护范围以湖北省宜昌市人民政府《关于划定宜城板鸭原产地地域范围的请示》（宜政文[2003]62号）提出的范围为准，为湖北省宜昌市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。必须选用宜昌市内郑集镇、流水镇、孔湾镇、小河镇、鄢城办事处等本地自由放养的草麻鸭。

（二）饲养方式。自由放养。

（三）育肥。每年寒露至立冬期间选择经过畜牧部门检疫合格的90至100日龄，体重1.25千克至1.75千克的健康肉蛋兼用型草麻鸭，按公母，大小分栏饲养，定时喂料，必须自由饮用井水，育肥28天。

（四）加工工艺。

- 1.宰杀前，育肥的鸭禁食24小时以上，但要饮水。
- 2.宰杀：放血要充分，退毛干净，退毛后皮肤色洁白。
- 3.腌制：用预先炒干和冷凉的细盐干擦，每只用盐量早期板鸭用100克，晚期板鸭125克，将擦好盐的板鸭放入缸内腌制，腌制时间6至8小时。
- 4.漂洗：将腌好的板鸭从缸中取出滴净盐水，放入40摄氏度井水中翻动漂洗2至3次，洗去脏物，余血和盐粒。
- 5.定型：把鸭体造成桃圆形，将头弯右侧，在太阳下晒2至3小时，待水稍干定型。
- 6.晒露：定型

后的板鸭日晒2至3小时。日晒夜露温度：10℃以下，日晒夜露时间：5至7昼夜，若遇下雨，可放入晾晒大棚内（四面必须通风）。以板鸭颈椎显露5至7个，小边肌肉呈紫黑色，肋骨变白，肌肉水份含40%为宜。板鸭加工受气候的限制，加工时间限定在寒露至第2年立春前，其他时间不宜加工。

7. 包装、运输和贮存规范：成品板鸭的保藏，须单排悬挂在通风凉爽的仓库中。立春至清明之间腌制的，贮藏期不超过2月；冬至到立春之间腌制的贮藏期不超过4月。真空袋封内经微波杀菌和除氧剂封存，贮藏期不超过6月。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com