

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4270—2023

## 畜禽肉分割技术规程 鹅肉

Code of practice for livestock and poultry meat fabrication—Goose meat

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部 发布





## 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。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、青岛农业大学、南京农业大学、临沂金锣文瑞食品有限公司、青岛九联集团股份有限公司、山东新和盛农牧集团有限公司、樱源有限公司、青岛六和万福食品有限公司、青岛万福质量检测有限公司、青岛海润农大检测有限公司、中国肉类协会、中国动物卫生与流行病学中心、山东得利斯食品股份有限公司、诸城外贸有限责任公司、南京黄教授食品科技有限公司、青岛特种食品研究院、新希望六和股份有限公司、食赢未来(青岛)食品科技有限公司、内蒙古塞飞亚农业科技发展股份有限公司。

本文件主要起草人：孙京新、高胜普、周光宏、王宝维、李春保、徐幸莲、曲萍、姚现琦、杨圣仁、金钧、张从祥、种震、史蕾、魏玉龙、刘蕾、王玉东、郑乾坤、乔昌明、张朝明、黄明、周娜、杨建明、李岩、逢滨、郭丽萍、苗春伟、黄河、常思远。







# 畜禽肉分割技术规程 鹅肉

## 1 范围

本文件确立了鹅肉分割程序,规定了整鹅分割、部位分割(含预分割、割腿、割翅、翅胸分离、大胸肉修整、副产品整理)等阶段的操作指示,描述了各阶段操作的追溯方法。

本文件适用于鹅肉的分割加工。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 51219 禽类屠宰与分割车间设计规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅

## 3 术语和定义

NY/T 3742 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了 NY/T 3742—2020 中的某些术语和定义。

### 3.1

**鹅胴体** **goose carcass**

宰杀沥血、脱毛后,去除内脏,去除或不去除头、掌、翅的鹅体。

[来源:NY/T 3742—2020,3.2]

### 3.2

**三节翅** **whole wing**

沿翅根部从肩关节处切断而分割出的完整鹅翅。

注:三节翅包含翅根、翅中、翅尖。

### 3.3

**二节翅** **two joint wing**

从肘关节处切断,肘关节至翅尖的部分。

注:二节翅包含翅中、翅尖。

### 3.4

**全腿** **whole leg**

沿鹅腿腹处下刀,从髋关节切断而分割出的部分。

### 3.5

**大腿** **thigh**

沿髋关节底边平行横向切断的全腿上侧部分。

### 3.6

**小腿** **drumstick**

沿髋关节底边平行横向切断的全腿下侧部分。

#### 4 原料要求

4.1 鹅屠宰过程应符合 NY/T 3742 的规定。

4.2 鹅胴体分割前应冲洗干净,无可见异物残留。

#### 5 分割车间基本要求

5.1 分割车间设计应符合 GB 51219 的规定。

5.2 分割车间温度不应高于 12℃。

#### 6 分割程序及要求

##### 6.1 分割程序

6.1.1 将预冷后的鹅胴体悬挂于分割输送线上,悬挂位置宜为头颈部刀口下方 2 cm~3 cm 处。

6.1.2 鹅胴体可按流程进行整鹅分割(6.2);也可进行部位分割(6.3)。鹅肉分割流程如图 1 所示,鹅肉分割示意图见附录 A。由各工序操作人员对上道工序转入的产品进行把关,达不到分割加工要求的不准许流入下道工序。

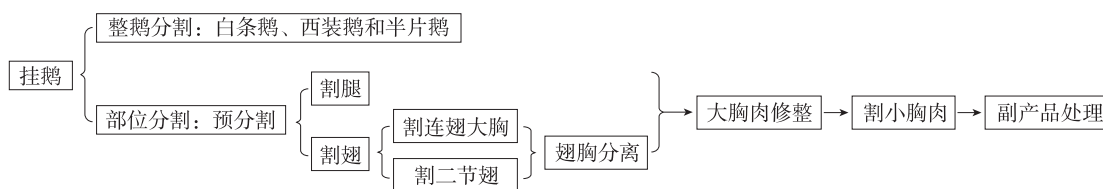


图 1 鹅肉分割流程

##### 6.2 整鹅分割

6.2.1 鹅胴体去气管,去或不去鹅头、鹅掌、二节翅,得白条鹅。

6.2.2 将鹅胴体齐肩胛骨处去颈和鹅头,同时沿肘关节处去二节翅、沿跗关节处去鹅掌,得西装鹅。

6.2.3 将西装鹅沿脊骨处一分为二,得半片鹅。

##### 6.3 部位分割

###### 6.3.1 预分割

沿脊背正中从脖根部至尾部划一刀,沿锁骨上方左右两侧各划一刀,沿胸骨两侧各划一刀,在裆部沿腿两侧各划一刀,同时沿尾根部分割出鹅尾。

###### 6.3.2 割腿

在腿与鹅体相连腹处下刀,切至髋关节,将关节韧带割断,再将刀紧贴髋关节向下划,同时将腿向下撕至鹅尾部,切断与鹅尾相连的皮,分割出全腿,修剪全腿上裸露的脂肪及余皮。沿髋关节底边平行横向切断,得全腿上侧部分为大腿、下侧部分为小腿。

###### 6.3.3 割翅、翅胸分离

可割连翅大胸或先割二节翅,再翅胸分离。

a) 割连翅大胸:从翅根与锁骨的连接处下刀,沿锁骨向下划开,至露出锁骨间,稍用力向下拉紧翅胸,同时用刀划开肩关节至脊骨处皮和肉,分割出连翅大胸;然后再翅胸分离,分割出大胸肉、三节翅、二节翅、翅中、翅根、翅尖:

1) 沿翅根部将肩关节处切断,分割出三节翅和大胸肉;

2) 将三节翅从肘关节处切断,分割出翅根(肩关节至肘关节段)和二节翅;

3) 将二节翅从腕关节处切断,分割出翅中(肘关节至腕关节段)和翅尖。

b) 先割二节翅,再翅胸分离:

- 1) 从肘关节处切断,分割出二节翅;将二节翅从腕关节处切断,分割出翅中和翅尖;
- 2) 从翅根与大胸连接处下刀,向后拉刀分割为翅根和大胸肉。

#### 6.3.4 大胸肉修整

6.3.4.1 修剪大胸肉上的淤血、软骨、硬骨、多余皮和脂肪,得带皮大胸肉。

6.3.4.2 一手捏住带皮大胸肉肌肉,另一手捏住其一端的皮,将皮撕下,修剪肌肉表面的脂肪,得去皮大胸肉。

#### 6.3.5 割小胸肉

捏住小胸下端,从下往上分离,修剪表面脂肪,得小胸肉。

#### 6.3.6 副产品整理

##### 6.3.6.1 修割鹅头和鹅舌

从第一颈椎与寰椎骨交界处割下鹅头,从鹅口腔中去鹅舌。洗净口腔、鼻腔、耳道内的淤血,清理残余脱毛剂和头部残毛。

##### 6.3.6.2 修割鹅脖

沿肩胛骨处切断颈部,去或不去脖皮、脂肪,得去皮鹅脖或带皮鹅脖。洗净鹅脖上粘附的淤血和杂质。

##### 6.3.6.3 修割鹅板油

将鹅板油完整地 from 腹肌撕下,去血块、碎内脏及残余脱毛剂、残毛等异物。

### 7 包装、标识、标志、储存、运输

#### 7.1 包装

7.1.1 按品种、级别等进行包装,包装应符合 NY/T 3383 的规定。

7.1.2 包装间温度应不高于 12℃,冷却鹅肉包装滞留时间不宜超过 30 min。

7.1.3 包装材料应由专人保管,专库或专区储存。包装材料的入库、发放、领用、废弃均应有记录。

7.1.4 包装后的产品入储存库前应进行异物检查。

#### 7.2 标识、标志

7.2.1 产品标识应符合 NY/T 3383 的规定,标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2.2 不同品类产品的标识应明确,易于区分。

#### 7.3 储存、运输

7.3.1 产品不应与有毒、有害、易挥发的物品或可能造成交叉污染、串味的产品混合储存、运输。

7.3.2 产品应按不同种类、级别、批次分垛存放,并加以标识;产品出库时,应遵循先进先出的原则。

7.3.3 产品储存、运输温度应符合 GB 20799 的规定。

### 8 追溯方法

在执行第 6 章所规定的各个阶段的程序指示过程中,记录并保持以下内容:

- a) 执行各个阶段程序指示的人员姓名;
- b) 操作时间段;
- c) 执行的具体操作内容;
- d) 不合格的产品处理情况。

附 录 A  
(资料性)  
鹅肉分割示意

鹅肉分割示意表见表 A. 1,列出了鹅肉分割的产品名称、产品分割部位示意图和产品示意图。

表 A. 1 鹅肉分割示意表

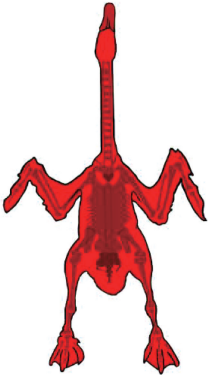

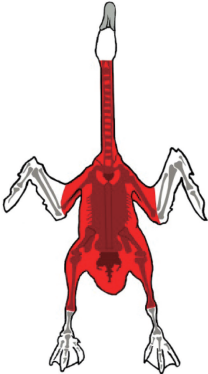

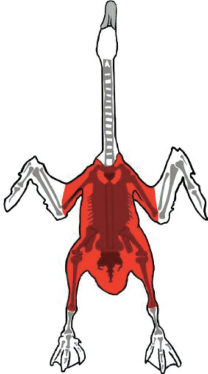

序号	产品名称	产品分割部位示意图	产品示意图
1	白条鹅		
			
2	西装鹅		

表 A. 1（续）

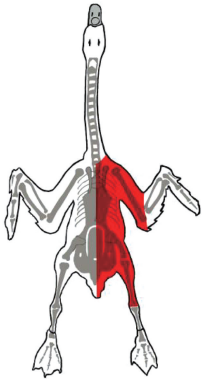



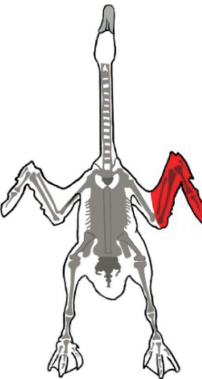

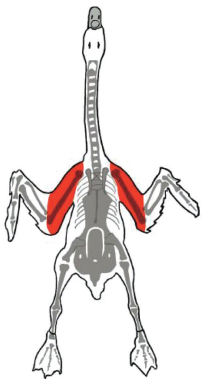

序号	产品名称	产品分割部位示意图	产品示意图
3	半片鹅		
4	三节翅		
5	二节翅		
6	翅根		

表 A. 1（续）

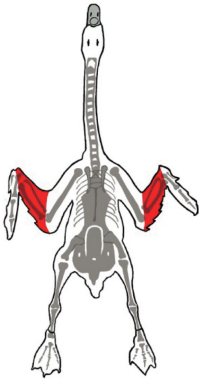

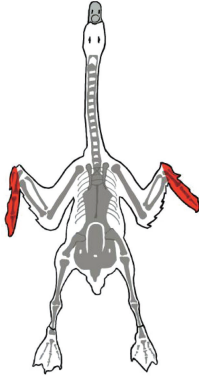

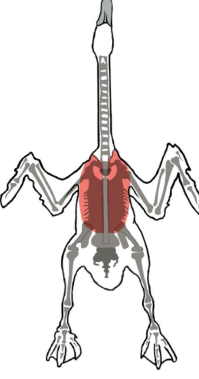

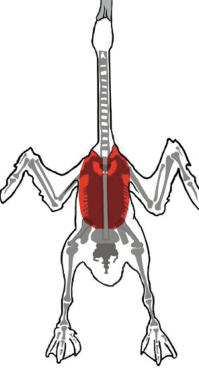

序号	产品名称	产品分割部位示意图	产品示意图
7	翅中		
8	翅尖		
9	带皮大胸肉		
10	去皮大胸肉		

表 A. 1（续）

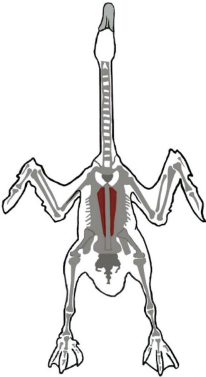

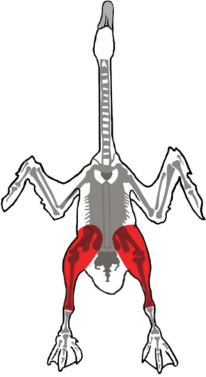
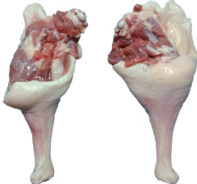
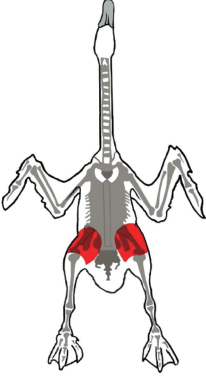
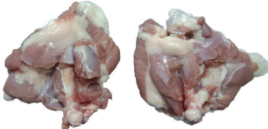
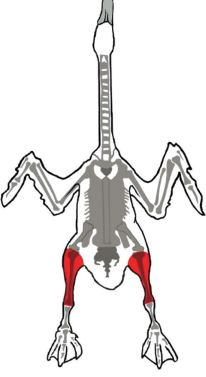

序号	产品名称	产品分割部位示意图	产品示意图
11	小胸肉		
12	全腿		
13	大腿		
14	小腿		

表 A. 1（续）

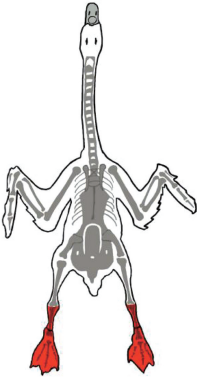

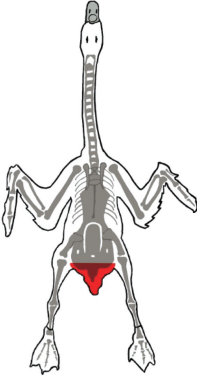

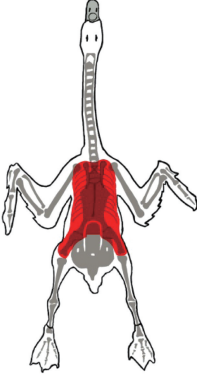

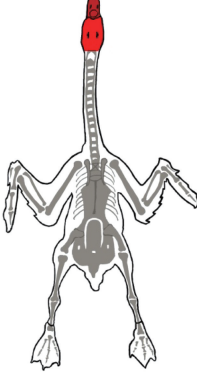

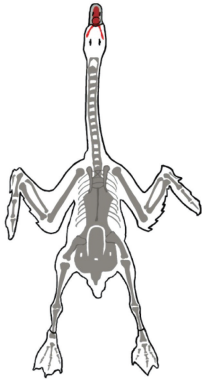

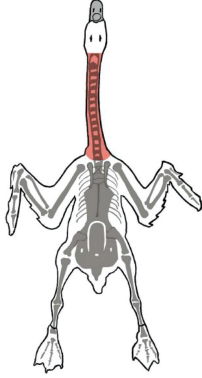

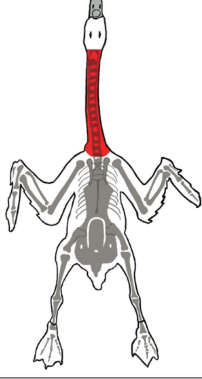

序号	产品名称	产品分割部位示意图	产品示意图
15	鹅掌		
16	鹅尾		
17	鹅架		
18	鹅头		



表 A. 1（续）

序号	产品名称	产品分割部位示意图	产品示意图
19	鹅舌		
20	带皮鹅脖		
21	去皮鹅脖		
22	鹅板油	