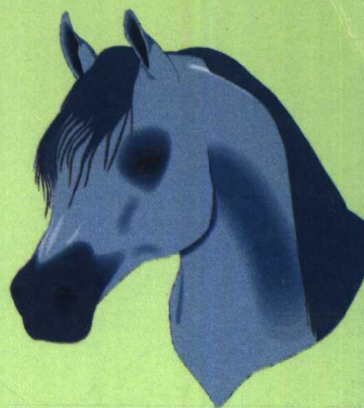
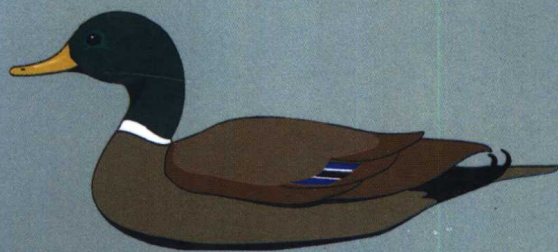
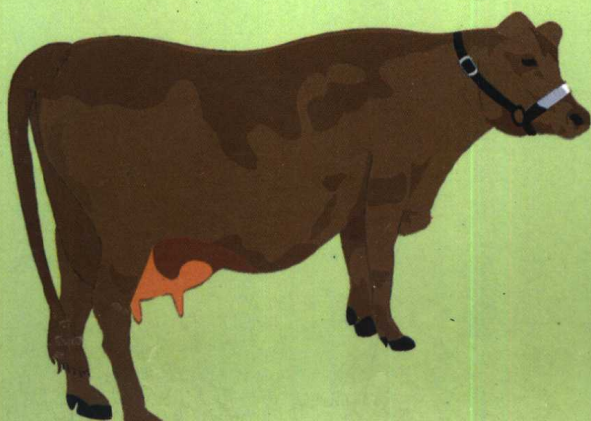
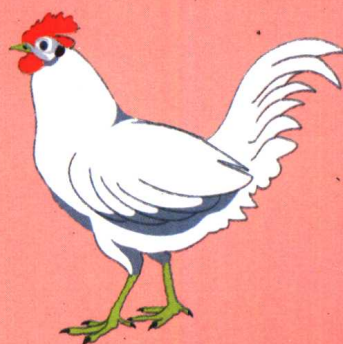
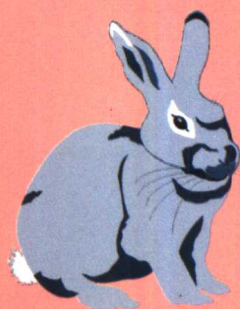




中国 农业标准 汇编

畜牧兽医卷 下册

中国标准出版社



中国农业标准汇编

畜牧兽医卷

下 册

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

1997

中国农业标准汇编

畜牧兽医卷

下 册

中国标准出版社第一编辑室 编

责任编辑 魏丽萍

*

中国标准出版社出版

北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 35 $\frac{1}{2}$ 字数 1 128 千字

1997年9月第一版 1997年9月第一次印刷

*

ISBN7-5066-1472-3/S·027

印数 1—1 000 定价 77.00 元

编 者 的 话

《中国农业标准汇编》是我国农业标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,由中国标准出版社陆续出版。本书是该丛书的一卷,分上、下两册。

畜牧业的发展关系到人们生活水平的提高,国家现代化建设的发展。特别是随着经济建设的不断深入,畜牧业带动了一批相关企业的发展。为了便于各级质量管理和检验部门对产品的抽查和检验,同时为解决生产和检验部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,特将1996年底以前发布的畜牧兽医国家标准及行业标准汇编成册,其中国家标准195项,行业标准25项。

本书为下册,包括国家标准95项,行业标准8项,全书共分三个部分:畜、禽产品,畜禽饲料与添加剂,养蜂、养蚕。本书目录中,凡标有“*”的国家标准,已调整为行业标准,其相应的行业标准号列于书后附录中;凡标有“**”的国家标准,已改为推荐性国家标准。

本书涉及畜禽产品的检验方法及品质鉴定、饲料与添加剂的测定方法等。本书适用于农业、轻工、商业、外贸、商检等部门各类生产、经营单位及各级质量监督检验机构,亦可供大专院校师生参考使用。

中国标准出版社第一编辑室

1997.6

目 录

畜、禽产品

GB 6440—86**	山羊板皮	(3)
GB 6938—86	鹿茸加工方法和品质评定	(8)
GB 7740—87**	出口肠衣	(14)
GB 7741—87**	出口盐渍肠衣检验方法	(18)
GB 8211—87**	出口猪鬃	(22)
GB 8212—87**	出口染黑猪鬃	(25)
GB 8213—87**	出口漂白猪鬃	(27)
GB 8214—87**	出口水煮猪鬃	(29)
GB 8215—87**	出口猪鬃检验方法	(33)
GB 8906—88*	马皮	(37)
GB 8907—88*	骡皮	(43)
GB 8908—88*	驴皮	(49)
GB 9699—88**	出口小湖羊皮检验方法	(50)
GB 9700—88**	出口盐湿猪皮检验方法	(52)
GB 9839—88*	鲜肥肝	(54)
GB 9998—88**	西宁毛	(61)
GB 10288—88**	出口羽毛检验方法	(67)
GB 10289—88**	出口水洗羽毛检验方法	(73)
GB 11739—89**	牛皮	(82)
GB 12112—90**	牦牛原绒	(89)
GB T 12113—90	牦牛原绒含绒率试验方法	(95)
GB T 11628—93	猪原鬃	(98)
GB T 14629.1—93	裘皮 小湖羊皮	(108)
GB T 14629.2—93	裘皮 三北羔皮	(112)
GB T 14629.3—93	裘皮 滩二毛皮 滩羔皮	(115)
GB T 14629.4—93	裘皮 猾子皮	(118)
GB T 11787—93	裘皮 黄鼬皮	(122)
GB T 11788—93	裘皮 貉皮	(128)
GB T 11789—93	裘皮 水貂皮	(134)
ZB B 45005—88	羊毛样品采集方法	(145)
ZB B 45006—88	羊毛纤维类型测定方法	(147)
ZB B 45007—88	羊毛细度测定方法	(151)

* 根据国家技术监督局对国家标准的清理整顿和复审结果,已调整为行业标准。

** 根据国家技术监督局对国家标准的清理整顿和复审结果,已改为推荐性国家标准。

ZB B 45008—88	羊毛长度测定方法	(154)
ZB B 45009—88	羊毛净毛率测定方法	(156)
ZB B 45010 88	羊毛油脂含量测定方法	(166)
NY 120—86	卤汁鸡罐头	(168)

畜禽饲料与添加剂

GB/T 5915—93	仔猪、生长肥育猪配合饲料	(173)
GB/T 5916—93	产蛋后备鸡、产蛋鸡、肉用仔鸡配合饲料	(177)
GB 5917—86**	配合饲料粉碎粒度测定法	(182)
GB 5918—86**	配合饲料混合均匀度测定法	(183)
GB/T 6432—94	饲料中粗蛋白测定方法	(185)
GB/T 6433—94	饲料粗脂肪测定方法	(189)
GB/T 6434—94	饲料中粗纤维测定方法	(191)
GB/T 6436—92	饲料中钙的测定方法	(194)
GB/T 6437—92	饲料中总磷量的测定方法 光度法	(199)
GB/T 6438—92	饲料中粗灰分的测定方法	(202)
GB/T 6439—92	饲料中水溶性氯化物的测定方法	(205)
GB 7292—87**	饲料添加剂 维生素 A 乙酸酯微粒	(209)
GB/T 7293—87**	饲料添加剂 维生素 E 粉	(213)
GB 7294—87	饲料添加剂 维生素 K ₃ (亚硫酸氢钠甲萘醌)	(216)
GB 7295—87**	饲料添加剂 维生素 B ₁ (盐酸硫胺)	(222)
GB 7296—87**	饲料添加剂 维生素 B ₁ (硝酸硫胺)	(226)
GB 7297—87**	饲料添加剂 维生素 B ₂ (核黄素)	(230)
GB 7298—87	饲料添加剂 维生素 B ₆	(235)
GB 7299—87	饲料添加剂 D-泛酸钙	(240)
GB 7300—87	饲料添加剂 烟酸	(245)
GB 7301—87	饲料添加剂 烟酰胺	(250)
GB 7302—87**	饲料添加剂 叶酸	(254)
GB 7303—87	饲料添加剂 维生素 C(抗坏血酸)	(258)
GB 8245—87*	饲料级 L-赖氨酸盐酸盐	(262)
GB 8247—87*	饲料级丙酸钠	(267)
GB 8248—87*	饲料级丙酸钙	(271)
GB 8249—87*	饲料级硫酸铜	(275)
GB 8250—87*	饲料级硫酸镁	(280)
GB 8251—87*	饲料级硫酸锌	(285)
GB 8252—87*	饲料级硫酸亚铁	(290)
GB 8253—87*	饲料级硫酸锰	(295)
GB 8254—87*	饲料级亚硒酸钠	(300)
GB 8255—87*	饲料级氯化钴	(304)
GB 8256—87*	饲料级碘化钾	(309)
GB 8258—87*	饲料级磷酸氢钙	(314)
GB 8381—87**	饲料中黄曲霉素 B ₁ 的测定方法	(321)
GB 8830—88*	产蛋鸡 肉用仔鸡、仔猪、生长肥育猪微量元素预混合饲料	(327)
GB 8831—88*	产蛋鸡、肉用仔鸡维生素预混合饲料	(329)

GB 8832—88*	产蛋鸡、肉用仔鸡、仔猪、生长肥育猪复合预混合饲料	(331)
GB 8833—88*	产蛋鸡、肉用仔鸡、仔猪、生长肥育猪浓缩饲料	(333)
GB 8936—88*	骨粉及肉骨粉	(335)
GB 8961—88*	奶牛精料补充料	(338)
GB 8962—88*	生长鸭配合饲料	(341)
GB 8963—88*	肉用仔鸭配合饲料	(344)
GB 8964—88*	产蛋鸭、种鸭配合饲料	(346)
GB 9454—88**	饲料添加剂 维生素 E(原料)	(348)
GB 9455—88**	饲料添加剂 维生素 A/D ₃ 微粒	(352)
GB 9840—88**	饲料添加剂 维生素 D ₃ 微粒	(359)
GB 9841—88	饲料添加剂 维生素 B ₁₂ (氰钴胺)粉剂	(365)
GB 10363—89*	饲料用玉米	(369)
GB 10364—89*	饲料用高粱	(371)
GB 10365—89*	饲料用稻谷	(373)
GB 10366—89*	饲料用小麦	(375)
GB 10367—89*	饲料用皮大麦	(377)
GB 10368—89*	饲料用小麦麸	(379)
GB 10369—89*	饲料用木薯干	(381)
GB 10370—89*	饲料用甘薯干	(383)
GB 10371—89*	饲料用米糠	(385)
GB 10372—89*	饲料用米糠饼	(387)
GB 10373—89*	饲料用米糠粕	(389)
GB 10374—89*	饲料用菜籽饼	(391)
GB 10375—89*	饲料用菜籽粕	(393)
GB 10376—89*	饲料用向日葵仁粕	(395)
GB 10377—89*	饲料用向日葵仁饼	(397)
GB 10378—89*	饲料用棉籽饼	(399)
GB 10379—89*	饲料用大豆饼	(401)
GB 10380—89*	饲料用大豆粕	(403)
GB 10381—89*	饲料用花生饼	(405)
GB 10382—89*	饲料用花生粕	(407)
GB 10383—89*	饲料用黑大豆	(409)
GB 10384—89*	饲料用大豆	(411)
GB 10385—89*	饲料用豌豆	(413)
GB 10386—89*	饲料用柞蚕蛹粉	(415)
GB 10387—89*	饲料用蚕豆	(417)
GB 10388—89*	饲料用木薯叶粉	(419)
GB 10389—89*	饲料用苜蓿草粉	(421)
GB 10390—89*	饲料用白三叶草粉	(423)
GB 10391—89*	饲料用甘薯叶粉	(425)
GB 10392—89*	饲料用蚕豆茎叶粉	(427)
GB 10648—93	饲料标签	(429)
GB 10818—89*	饲料添加剂 氯化胆碱	(431)
GB/T 13882—92	饲料中碘的测定方法 硫氰酸铁-亚硝酸催化动力学法	(442)

GB/T 13883—92	饲料中硒的测定方法 2,3-二氨基萘荧光法	(446)
GB/T 13884—92	饲料中钴的测定方法 原子吸收光谱法	(449)
GB/T 13885—92	饲料中铁、铜、锰、锌、镁的测定方法 原子吸收光谱法	(452)
GB/T 14699.1—93	饲料采样方法	(456)
GB/T 14700—93	饲料中维生素 B ₁ 测定方法	(460)
GB/T 14701—93	饲料中维生素 B ₂ 测定方法	(464)
GB/T 14702—93	饲料中维生素 B ₆ 测定方法	(467)
GB/T 15398—94	饲料有效赖氨酸测定方法	(469)
GB/T 15399—94	饲料中含硫氨基酸测定方法 离子交换色谱法	(473)
GB/T 15400—94	饲料中色氨酸测定方法 分光光度法	(476)
NY/T 210—92	饲料用裸大麦	(480)
NY/T 211—92	饲料用次粉	(482)
NY/T 212—92	饲料用碎米	(484)
NY/T 213—92	饲料用粟(谷子)	(486)
NY/T 214—92	饲料用胡麻籽饼	(488)
NY/T 215—92	饲料用胡麻籽粕	(490)
NY/T 216—92	饲料用亚麻仁饼	(492)
NY/T 217—92	饲料用亚麻仁粕	(494)
NY/T 218—92	饲料用桑蚕蛹	(496)

养蜂、养蚕

GB 3607—83	中华蜜蜂十框蜂箱	(501)
GB 9697—88	蜂王浆	(510)
GB 9828—88	蜂蜜包装	(520)
GB 10115—88	柞蚕鲜茧	(530)
GB/T 11758—89	蜂花粉	(534)
ZB B47 001—88	中华蜜蜂活框饲养技术规范	(548)
附录	部分标准清理整顿前后标准号对照表	(557)

畜、禽 产 品

山羊板皮

GB 6440—86

Raw goat skin

本标准适用于国产山羊板皮收购、销售时使用。

1 名词术语

1.1 板质很好

皮板肥厚，厚薄均匀，板面细致，油性足，光泽好，弹性强。

1.2 板质尚好

皮板略薄但厚薄均匀，板面细致，有油性，光泽好，有弹性。

1.3 板质较弱

皮板较薄，厚薄略显不匀，板面稍显发粗，油性较小，弹性较弱。

1.4 板质瘦弱

皮板瘦薄，厚薄明显不匀，板面粗糙带瘦纹，油性、光泽、弹性均差。

1.5 疔伤

有红、白疔之分，面积似绿豆粒大小。红疔指伤处带痂皮，板面透明发红，甚至溃烂成洞。白疔指伤处，痂皮已脱落，板面透明发亮显暗白色。

1.6 痘伤

板面上呈现大小不一的鼓泡，泡内有淡黄色的粉末，对应的皮表处凹陷或带小疙瘩。

1.7 疥癣板

被毛枯燥粘乱，皮表处带痂皮，板面粗糙，光泽暗淡。

1.8 伤痕

各种创伤愈合以后留下的痕迹。

1.9 老公羊皮

皮板厚硬，颈部尤为突出，厚薄不匀，板面发粗，骚膻味大，被毛粗长，光泽差。

1.10 轻陈板

板面稍显干枯，略微发黄，尚有一定弹性。

1.11 陈板

被毛枯燥光泽差，板面干枯发黄，弹性差。

1.12 轻烟熏板

板面呈黄肉色，油性差，常带烟熏味。

1.13 轻冻板

局部皮板略显厚、发糠，呈浅乳白色，油性差。

1.14 冻板

皮板显厚、发糠，板面呈乳白色，无油性。

1.15 淤血板

板面呈暗红色，枯燥、无光泽，弹性差。

1.16 描刀

在板面上深度不超过皮板厚度三分之一的刀痕。

1.17 回水板

干皮水湿以后又重新晾成的干板。板面发暗无光，被毛常带水绺。

2 加工要求

2.1 宰剥适当，形状完整，晾晒平展，毛面，皮板洁净。

2.2 淡干板：将割去嘴唇、耳根、尾骨、角、蹄并除净肉屑、脂肪、粪污的鲜皮。按着标准形状展平晾干。晾晒时要注意防止曝晒，并注意防止边缘部位卷曲折叠，以保持皮张整洁避免受闷掉毛等伤残的出现。

2.3 盐干板：把已修割好的鲜皮，呈毛面向下，板面向上地平铺在水泥地上或腌皮池内，然后将皮张的头、腿及边缘部位拉平展开，再向皮板上均匀地撒上一层细盐。逐张堆码，逐张撒盐。待全垛皮腌透后再行晾干。

2.4 皮形要求：四川路皮形见图1。汉口路皮形见图2。华北路皮形见图3。云贵路皮形见图4。济宁路皮形见图5。

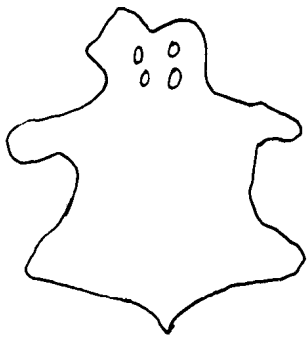


图 1 四川路

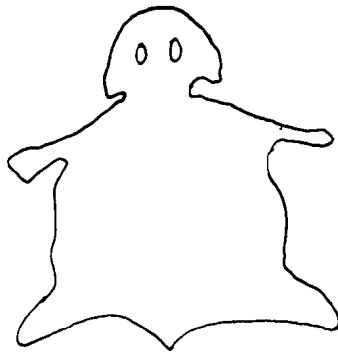


图 2 汉口路

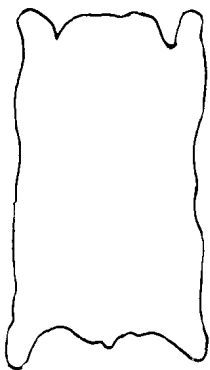


图 3 华北路

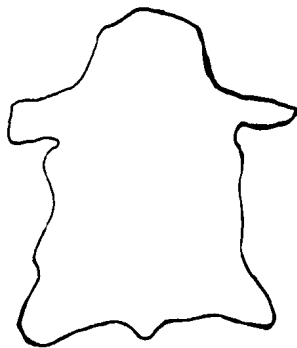


图 4 云贵路

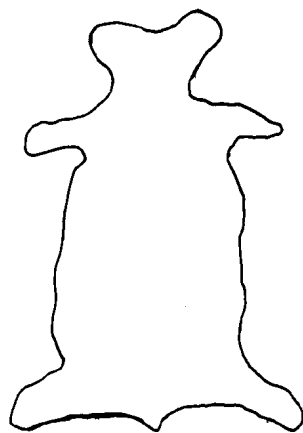


图 5 济宁路

3 规格质量 (表 1)

表 1

项目 等级	品 质 质 量	四川、汉口、济宁、云贵路		华 北 路	品质比差 %
		面 积 m ²	重 量 g	面 积 m ²	
特 等	板质良好, 在重要部位允许带0.2cm ² (如绿豆粒大小) 伤痕一处; 或板质尚好, 重要部位没有任何伤残或缺点, 可在接近两肋的边缘规定部分带有小的 (0.2cm ²) 伤痕一处	0.44 (4 平方市尺) 以上	600 (1.2市斤) 以上; 云贵路无要求	0.5 (4.5平方市尺) 以上	120
一 等	板质良好, 在重要部位允许带0.2cm ² (如绿豆粒大小) 伤痕一处; 或板质尚好, 重要部位没有任何伤残或缺点, 可在接近两肋的边缘规定部分带有小的 (0.2cm ²) 伤痕一处	0.23 (2.1平方市尺) 以上	四川路、汉口路为325 (0.65市斤) 以上; 济宁路300 (0.60市斤) 以上; 云贵路无要求	0.33 (3 平方市尺) 以上	100
二 等	板质较弱, 或具有一等皮板质的轻烟熏板、轻冻板、轻疥癣板、钉板、回水板、死羊淤血板、老公羊皮, 都可带伤残不超过全皮面积的0.3%; 或具有一等皮板质, 可带伤残不超过全皮面积的1%; 或有集中疔、痘总面积不超过全皮面积的10%, 制革价值不低于80%。	四川路、云贵路为0.23 (2.1平方市尺) 以上; 汉口路、济宁路为0.19 (1.7平方市尺) 以上	300 (0.6市斤) 以上; 云贵路无要求	0.28 (2.5平方市尺) 以上	80
三 等	板质瘦弱, 允许带集中伤残不超过全皮面积的5%; 或具有二等皮板质的冻板、陈板、疥癣板、烟熏板、回水板, 都允许带集中伤残不超过全皮面积的10%; 或具有一等皮板质, 允许带伤残不超过全皮面积的25%, 制革价值不低于60%。	四川路、云贵路为0.23 (2.1平方市尺) 以上; 汉口路、济宁路为0.19 (1.7平方市尺) 以上	250 (0.5市斤) 以上; 云贵路无要求	0.22 (2 平方市尺) 以上	50
等 外	不具备等内皮品质				30以下

4 注意事项

- 4.1 四川路、汉口路要求全头全腿。
- 4.2 大毛猾子皮不能按山羊板皮收购。
- 4.3 对钉撑过大的皮要酌情降等。
- 4.4 量皮方法：从颈部中间至尾根为长度，选腰间适当部位为宽度，长宽相乘求出面积。
- 4.5 下列各条不按伤残、缺点论。
 - 4.5.1 幼龄公羊颈部略显厚硬者；颈部有疮疤者；颈部有绳索伤痕者。
 - 4.5.2 轻微肤皮：新陈代谢的表皮而非疥癣皮；或板面带很小的痘泡，但皮表尚未凸起者。
 - 4.5.3 寒冷地区冬季生产的鲜皮，经速冻和一次解冻晾干而质量未受影响者。
 - 4.5.4 伤残或缺点不超过表 2 边缘规定范围者：

表 2

全皮面积, m ²	边缘规定范围, cm
0.23 ~ 0.27 (2.1 ~ 2.4 平方市尺)	5 (1.5 市寸)
0.28 ~ 0.35 (2.52 ~ 3.15 平方市尺)	6 (1.8 市寸)
0.36 ~ 0.43 (3.24 ~ 3.87 平方市尺)	7 (2.1 市寸)
0.44 以上 (4 平方市尺以上)	8 (2.4 市寸)

臀部的边缘范围仅限 5 cm (1.5 市寸)，不能扩大。

5 地区品质比差

四川路和华北路分别定为 100 %。四川路与汉口路、云贵路、济宁路对比，四川路与华北路不做对比。

5.1 四川路

四川省为 100 %。

贵州省：黔东南州、黔南州、铜仁地区和金沙、清镇、开阳、修文、息烽县。符合四川路质量的为 100 %。

湖北省：恩施地区符合四川路质量的为 95 %。

5.2 汉口路

河南省：周口、商丘地区为 95 %，其他地区为 90 %。

江苏省：南通地区为 95 %，其他地区为 90 %。

湖北省：宜昌地区和松滋县为 95 %，其他地区为 90 %。

山东省：为 90 %。

河北省：为 90 %。

安徽省：阜阳和宿县地区为 95 %，其他地区为 90 %。

湖南省：怀化、常德、邵阳、益阳地区和湘西自治州为 90 %。其他地区为 85 %。

陕西省为 90 %。

浙江省：温州地区为 85 %，其他地区为 90 %。

江西省为 85 %。

福建省为 85 %。

广东省、广西壮族自治区为 85 %。

5.3 济宁路为 85 %，包括山东省、河南省、安徽省、江苏省生产的青山羊皮。

5.4 云贵路为 80 %，包括云南省、贵州省和四川省的甘孜、阿坝、凉山自治州，及乐山、宜宾、雅

安地区的部分县。

5.5 华北路

陕西省：延安、榆林地区为100%。其他地区为95%。

河南为100%。

河北省：张家口、承德地区为95%，其他地区为100%。

北京市、天津市为100%。

山东省为95%。

山西省：雁北地区天镇、广灵、灵丘、阳高、浑源、大同市为95%，其他地区为100%。

内蒙古自治区：巴彦淖尔盟、伊克昭盟、阿拉善盟、海勃湾市、包头市、呼和浩特市和乌兰察布盟南部为100%，其他盟、市为95%。

宁夏回族自治区：银川、吴忠为100%，其他地区为95%。

甘肃省：张掖、武威、庆阳、酒泉地区为100%，其他地区为95%。

青海省为95%。

新疆维吾尔自治区为100%。

西藏自治区为90%。

辽宁省、吉林省、黑龙江省为95%。

6 检验方法

6.1 零星收购时，要逐张检验。

6.2 批量检验时，每捆以50张计，一般每10捆抽验2捆，100捆以上的，每增加10捆，抽检1捆。

6.3 在交接中，双方对交接货验收等级有异议时，可按批量比例复验。以两次检验的平均数，决定该批皮张的交接等级。经复验，如果双方仍有异议则协商解决，协商解决不了时，应请高于交接人员一级职称的技术人员裁定。

6.4 交接公差率为 $\pm 10\%$ （数量）。

7 包装与仓储保管

7.1 打标印：山羊板皮分等以后，应加盖等级标印。印色以红色为宜，切忌使用化学染料。

7.2 包装方法：一般采用绳捆法。即同路份、同等级的生皮（100张、50张或30张）打成一捆。打捆时，每捆的上下两张必须是板朝外，然后用绳子按井字形捆紧。

7.3 入库前的检查：山羊板皮入库前要进行严格检查。对潮湿或带虫及大量杂质的皮张必须挑出，待晾晒、整理、防虫处理符合要求以后，方能入库。

7.4 储存山羊板皮的库房应清洁、干燥、通风、避光、防鼠、防虫。露天保管应备苫布。无论是库房还是露天储存。堆码前都要用垫木、垫石、席子等打好垛底。储存时必须分捆堆码存放，并于每层中间均匀施撒杀虫药剂。

7.5 储存中的检查：储存过程中要经常检查。如发现库房湿度过大、温度过高、垛内发热及生虫等现象，要立即采取通风、倒垛、晾晒、灭虫等措施。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由商业部茶叶畜产局负责起草。

本标准主要起草人刘美辰、谭志杰、王育德。

鹿茸加工方法和品质评定

GB 6938—86

Antler(velvet) processing methods
and the evaluation of its quality

本标准适用于鹿茸的加工和品质评定。

1 梅花鹿茸加工方法

1.1 加工前的准备工作

1.1.1 按茸的种类进行拴标签登记、称重、测尺。

1.1.2 茸郁血时，用湿热（40～50℃）毛巾进行温敷，使郁血散开，避免乌皮。

1.1.3 茸内部折伤或折断，茸皮未破时，可用宽0.3cm的布带缠好；如茸皮已破裂，将破裂处缝好，涂以干面（厚2～3mm），再用布带缠好，即可煮炸。

1.1.4 茸皮破裂时，需缝好涂干面（2～3mm）。

1.1.5 如扈口封的过薄，需涂干面。

1.1.6 如茸根过短或锯口过斜，可缝锯口或在锯口周围钉垫布，以防脱皮。

1.1.7 用机械方法排除茸内血液。

1.1.8 砍茸要按商品规格整修头骨。在整修头骨过程中，严防头骨和头皮带有残肉，以免腐败生蛆；头骨的排血孔处更应刮净，以利排血。以后，即可固定在茸架上，进行煮炸。

1.2 加工方法

1.2.1 二杠锯茸的加工方法

1.2.1.1 炸茸前用温水刷拭，去掉污秽。

1.2.1.2 炸茸水温要求98℃。

1.2.1.3 第一水先将茸放在沸水中煮炸5～10s，使茸皮均匀受热，检查茸皮是否有暗伤，并将扈口和伤处涂上蛋清面。

根据鹿茸的大小、老嫩和茸皮的抗水能力不同决定下水的次数和时间。第一水的下水次数为8～10次，每次下水时间为25～50s，冷凉时间为30～60s。第一水煮炸到锯口排粉红血沫、有熟蛋黄香味时为止。

1.2.1.4 擦干茸体上的水分，剥去蛋清面，冷却后卸架，进行烘干。烘干箱温度65～75℃，时间120min。烘烤后风干。

1.2.1.5 第一水的翌日进行第二次煮炸（通称二水，即：第一次回水）。每次下水次数7～9次，时间为15s左右。

1.2.1.6 第二水的翌日再进行第三次煮炸（即：第二次回水）。下水4～5次，每次20～30s。

1.2.1.7 锯茸的整个回水次数大约在10～15次左右，第四水多在第三水的隔日进行。当检查茸表具粘潮感觉时，应回水。

1.2.1.8 在第四水后，进行顶头加工，其要求是：每次用沸水煮炸茸尖，待柔软时进行顶压，操作时用力不宜过猛，以防顶破茸皮或顶断眉枝与主干。

结束回头加工后用温肥皂水刷掉茸表上的污物，擦干，贴标签、检斤、装箱。

1.2.2 三杈锯茸的加工方法

1.2.2.1 三杈锯茸的加工，基本上与二杠锯茸加工方法相同。但由于三杈茸犬、根老、嘴嫩、皮薄、

弯曲度大、不便排水，故下水和烘烤时间要长。三杈茸眉枝质老、皮薄、易破裂，所以煮炸时可涂上蛋清面。

1.2.2.2 三杈锯茸下水10~12次，每次下水40~80s，间歇时间50~90s。

1.2.2.3 烘烤3~4次。

1.2.3 三杈砍茸加工方法

1.2.3.1 把茸固定在茸架上，用开水向茸的外、背、内三侧浇注，每枝茸浇注25~30瓢（每瓢水0.9kg）。然后检查茸皮，如发现伤痕，应及时涂面。

1.2.3.2 第一水共煮炸三排：第一排二排煮炸茸体，第三排炸茸头皮及头骨。

1.2.3.3 第一水的头排水，煮炸是排皮血和浓血及大血。下水15~20次，每次入水时间30~60s。下水2~3次后眉枝和扈口要涂上蛋清面。

第一水的二排水，下水13~17次，每次下水时间20~25s。

第一水的第三排水为煮炸头皮和头骨，入水5~8次，每次10~15s。在煮炸头皮时，不要摆水过猛，当头皮被煮炸得弹性很强时，即可结束。煮炸后马上擦干头皮上的水分，用竹筷子在两角柄中间撑起头皮以利通风，之后风干。

1.2.3.4 第二水在第一水的翌日进行，煮炸两排水，第一排下水为10~15次，每次下水时间20~25s。第二排下水5~10次，每次15~25s。

煮脑壳可下水3~4次，每次不超过10s，在冷凉后，把茸倒挂起来，去掉皮下残存的肌肉，塞入石灰，把茸送入烘箱内烘烤，温度在70℃，时间不超过半小时。

1.2.3.5 第三水要在第二水的次日进行。煮炸要上架、下水深度至角柄，炸茸水不宜进入头皮，煮炸程度以炸透为原则。冷凉、卸架后亦应烘烤半小时，温度70℃。除去石灰送入风干室，倒挂风干。

1.2.3.6 从三水后即可逐渐整修头骨上的残肉。以后回水只煮上嘴头和主干。待至5~7水后，头皮半干时，可用麻绳把头皮绑上，使之紧贴到头骨上。

1.2.3.7 茸和头皮彻底干燥后，应按商品规格，整修头骨。整修规格：首先去掉多余的头皮和头骨，保留眶骨1/2，鼻骨少许，泪骨1/2，乳突、颞状突、舌突、颧突要全部保留。

要求头皮不包骨和不缺损。加工过程中要用砂布或砂纸把头骨擦白。

1.2.4 二杠砍茸的加工方法

1.2.4.1 二杠砍茸加工方法，基本上与三杈砍茸相同，但因茸小、重量轻、主干短、弯曲小，所以煮炸的次数要少于三杈砍茸。

第一排水下水次数为11~12次，每次煮炸时间25~50s；第二排水下水次数为8~9次，每次煮炸时间25~30s；第三排水（煮头皮）下水3~5次，每次10~15s。

1.3 加工技术操作注意事项

1.3.1 煮炸和冷凉时间

1.3.1.1 梅花鹿茸煮炸和冷凉时间见下表。

S

茸 别	下 水 次 数	每次下水时间	间 歇 时 间
二杠砍茸	8 ~ 10	25 ~ 50	30 ~ 60
三杈锯茸	10 ~ 12	40 ~ 80	50 ~ 90
二杠锯茸	12 ~ 15	25 ~ 50	30 ~ 60
三杈砍茸	15 ~ 20	30 ~ 60	40 ~ 70

1.3.1.2 鹿茸水煮时间一般原则是：按每50g鲜茸重水煮1s，头几次水煮时间每50g鲜茸可达1.5s。

1.3.1.3 砍茸每次入水时间，应少于锯茸，但应增加下水次数。