



中华人民共和国国家标准

GB/T 17239—XXXX
代替 GB/T 17239—2008

鲜、冻兔肉及副产品

Fresh and frozen rabbit meat and rabbit by-products

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

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。

本文件代替GB/T 17239—2008《鲜、冻兔肉》的修订，与GB/T 17239—2008相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 修改标准名称为《鲜、冻兔肉及副产品》；
- 修改了范围，增加了副产品的要求及产品规格的要求（见第1章，2008版的第1章）；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2008版的第2章）；
- 增加了副产品的相关术语和定义，对鲜、冻兔肉及副产品术语和定义进行了修改补充（见第3章，2008版的第3章）；
- 对鲜冻兔肉及副产品的技术要求进行了修改补充（见第4章，2008版的第4章）；
- 增加了产品分级的要求（见4.2.6）
- 对鲜冻兔肉及副产品的质量要求和感官等进行了修改补充（见4.3，2008版的4.3）；
- 删除了理化、微生物指标（见2008版的4.4）
- 对检验方法进行修改（见第5章，2008版的第5章）
- 对鲜冻兔肉及副产品的检验规则进行了修改补充（见第6章，2008版的第6章）；
- 对标志、包装、储存、运输等内容作了修改（见第7章，2008版的第7章）。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

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）、山东省肉类协会、青岛康大食品有限公司、南德商品检测（青岛）有限公司、山东海达食品有限公司、黄岛海关、青岛西海岸新区农业农村局等。

本文件主要起草人：高胜普、李琳、刘美玲、逢淑梅、薛在军、王树峰、赵远征、薛秀海、张雁洁、庄桂玉

本文件所替代标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 17239—1998；
- GB/T 17239—2008。

鲜、冻兔肉及副产品

1 范围

本文件规定了鲜、冻兔肉及副产品相关的术语和定义、加工技术要求、产品规格、感官指标、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、储存、运输要求。

本文件适用于健康活兔经屠宰、加工的鲜、冻兔肉及兔副产品。

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，仅所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/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规程

3 术语和定义

GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜兔肉 fresh rabbit meat

活兔屠宰、加工后，不经过冷冻处理的兔肉，包括热鲜兔肉和冷却兔肉。

3.2

冻兔肉 frozen rabbit meat

活兔屠宰、加工后，在低于-28℃环境下，将中心温度降低到-15℃以下，并在-18℃以下环境中储存的兔肉。

3.3

兔副产品 rabbit by-products

活兔屠宰、加工后，所得头、内脏（心、肝、胃、肾）等可食用的产品。

3.4 整兔 whole rabbit, without giblets and head

剥皮、摘除内脏、去爪、去头（或不去头），修剪脂肪后的兔胴体。

3.5 兔前腿 rabbit foreleg

从兔前肢腋下部下刀切割下的前肢部分。

3.6 兔后腿 rabbit hind legs

沿髌骨上端垂直整体割下，沿脊柱中线切割到耻骨联合中线，修剪脂肪后获得的兔腿部分。

3.7 去骨兔肉 boneless rabbit meat

沿肋骨外缘下刀，剔除肋骨和脊柱骨所获得的肌肉。

3.8 兔排 rabbit steak

将整只兔产品去除前、后腿，剔除肋骨和脊柱肌肉后所获得的骨架部分。

3.9 兔头 head with tongue

沿兔寰椎（耳根部第一颈椎）处将兔头割下，剥去皮和耳，获得的完整兔头。

3.10 兔心 hearts, cap-on

兔屠宰加工后获得的心。

3.11 兔肝 liver

兔屠宰加工后获得的肝。

3.12 兔胃 rabbit stomach

兔屠宰加工后获得的胃。

3.13 兔肾 kidneys

兔屠宰加工后获得的肾。

4 技术要求

4.1 品种

鲜、冻兔肉及副产品包括整兔、兔前腿、兔后腿、去骨兔肉、兔排、兔头、兔心、兔肝、兔胃、兔肾等。

4.2 原料

4.2.1 活兔应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

4.2.2 屠宰加工厂应在活兔入厂时查验可追溯信息。

4.3 屠宰加工

4.3.1 屠宰卫生

屠宰加工过程中的卫生要求应符合GB/T 20575、NY/T 3470的要求。

4.3.2 屠宰

经宰前检查合格的活兔屠宰前应该致昏,屠宰过程应实施同步检验检疫。

4.3.3 检验检疫

同步检验按照NY 467的要求执行,检疫按照农医发[2018]9号的要求执行。

4.3.4 预冷

4.3.4.1 兔肉产品

冷却设定温度为0℃~4℃,冷却时间不少于45 min,使肉中心温度降至7℃以下。

4.3.4.2 兔副产品

按照加工工艺要求,需要进行预冷的应立即预冷。预冷后,内脏产品中心温度应保持在3℃以下。

4.3.5 加工

4.3.5.1 加工间环境温度应控制在12℃以下。

4.3.5.2 产品加工应符合NY/T 3470 要求。

4.3.6 冻结

冻结间温度应低于-28℃、相对湿度80%~95%,在48h内使产品中心温度降至-15℃以下。

4.3.7 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准,允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 产品规格

产品规格见附录A。

6 感官指标

鲜冻兔肉及副产品感官指标应符合表1的规定。

表1 鲜 冻兔肉及副产品感官指标

项目	鲜兔肉及副产品	冻兔肉及副产品(解冻后)
色泽	肌肉呈固有的颜色,有光泽;脂肪呈白色或微黄色;副产品应具有色泽	肌肉呈固有的颜色;脂肪呈乳白色或浅黄色;副产品应具有色泽。

组织状态	有弹性，指压后的凹陷部位可很快恢复； 副产品具有产品应有的状态。	肉质紧密，有坚实感； 副产品具有产品应有的状态。
气味	具有产品应具有的气味，无异味	具有产品应具有的气味，无异味
肉眼可见异物	无正常视力可见异物	

7 检验方法

7.1 组织形态、色泽、气味的测定

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，观察组织形态、色泽并注意鉴别气味。

7.2 肉眼可见异物的测定

用视觉鉴别，与鉴别组织状态、色泽、气味同时进行。

注：冻兔肉应解冻后检验。

7.3 净含量的测定

按照JJF1070定量包装商品净含量计量检验规程的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批、抽样

8.1.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

8.1.2 抽样

8.1.2.1 抽样数量：从同批产品中随机按表 2 抽取样本。

表 2 抽样规则

批量范围/件（箱）	样本数量/件（箱）
1~25	1
26~100	5
101~250	10
251~500	15
501~1000	17
1000~2500	20

8.1.2.2 检验样品数量：按表 2 的要求抽取每一检验批样本数，每件（箱）抽取样品量不少于 50g，总量应不少于 1000g。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 每批出厂产品应经检验，合格后方可出厂。

8.2.1.2 检验项目为标识、包装、感官、净含量（定量包装商品）。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

8.2.2.2 型式检验按国家有关主管部门确定的项目进行。

8.3 判定

检验项目结果全部符合本文件，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本部分要求时，可以在同批次产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品；如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本部分要求，则判该批次为不合格品。

9 标签、标志、包装、储存和运输

9.1 标签、标志

9.1.1 标签与标识应符合《农产品包装和标识管理办法》和 NY/T 3383 的规定。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相应卫生标准要求。

9.2.2 包装印刷油墨应无毒，不影响美观无渗漏。

9.3 储存

产品应储存在清洁卫生的场所，不应与有毒有害、有异味、易挥发的物品同处储存。鲜兔肉及副产品应在 0℃~4℃、相对湿度大于 90% 的条件下储存；冻兔肉及副产品应在 -18℃ 以下、相对湿度大于 90% 条件下储存。

9.4 运输

9.4.1 热鲜兔肉及热新鲜食用副产品装运前应冷却到室温，在常温条件下运输时间不应超过 2h。

9.4.2 冷却兔肉及副产品在运输过程中，应采取降温措施或制冷设备，使箱内温度保持在 0℃~4℃。使产品中心温度始终保持在 4℃ 以下。

9.4.3 冻兔肉及冻副产品在运输过程中箱体温度应保持在 -15℃ 及其以下的温度。

附录 A
(资料性)

部分产品及可食用兔副产品规格要求参见附录 A1

项目	规格/g				
	XL(特大)	L(大)	M(中)	S(小)	XS(特小)
整只兔	—	>1500g	1001g~1500g	600g~1000g	<600g
兔后腿	>325g	276g~325g	226g~275g	175g~225g	<175g
兔前腿	—	>130g	70~130g	<70g	—
兔头	—	>120g	70~120g	<70g	—