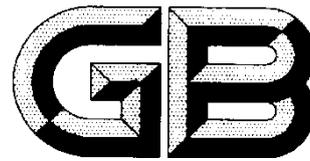


ICS 67.120.10

CCS X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—202X

畜禽肉质量分级 鸡肉

Quality grading of livestock and poultry meat—chicken

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - 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 19676—2005《黄羽肉鸡产品质量分级》。

本文件与GB/T 19676—2005相比，主要技术变化如下：

- 对GB/T 19676—2005、NY/T 631—2002标准的内容进行整合；
- 增加了原料养殖环境、养殖用药规定及水分限量要求；
- 删除了对肉鸡的活重要求。
- 增加了鸡肉质量分级的车间环境、工作环境要求。
- 增加了鸡肉感官要求。
- 修改了胴体分级指标及要求。
- 增加了鸡分割肉的等级及要求。

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归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 19676—2005《黄羽肉鸡产品质量分级》。

畜禽肉质量分级 鸡肉

1 范围

本文件规定了白羽肉鸡和黄羽肉鸡胴体及分割肉的术语和定义、技术要求、检测方法、标识、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于白羽肉鸡、黄羽肉鸡胴体及分割肉的分级。

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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

GB/T 24864 鸡胴体分割

GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则

NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB/T 19478、GB/T 37061 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体完整程度 carcass integrity degree

鸡胴体各部位皮肤、骨骼的完整状态。

3.2

异常色斑 abnormal splash

因屠宰加工不当形成的烫熟色、桃红色、红肿等异常的斑点。

3.3

羽毛残留状态 feather residual state

鸡胴体与分割肉皮肤上残留的羽毛根数和绒羽毛数。

3.4

硬杆毛 stiff wool

长度超过 12 mm 的羽毛，或直径超过 2 mm 的羽毛根。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 活禽应健康，并附带产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。活鸡养殖环境、养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应符合国家相关规定。

4.1.2 鸡肉水分限量应符合 GB 18394 的要求。

4.2 屠宰加工分割要求

按 GB/T 19478 和 GB/T 24864 执行。

4.3 分级要求

4.3.1 一般要求

4.3.1.1 车间环境

胴体分级宜设在屠宰加工车间清洁区，分割肉分级宜设在分割车间；周边环境应卫生、整洁，照明灯具的光泽不应改变加工物的本色，光线强度不低于 660 lx。

4.3.1.2 工作环境

胴体分级宜在屠宰线上进行，分割肉分级宜在分割后进行。

4.3.2 感官要求

鸡胴体及分割肉的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽。
气味	煮沸后的肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面，具有鸡肉汤固有的香味和鲜味。
状态	肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即恢复原状。
异物	无内源性、外源性异物。

4.3.3 胴体等级及要求

按照胴体完整程度、胴体肤色、羽毛残留状态将胴体分为三个等级，见附录 A。

4.3.4 分割肉等级及要求

4.3.4.1 需要进行分割的带头带爪鸡胴体重量宜不低于 800 g。

4.3.4.2 按照腿类、翅类、胸类将鸡分割肉分为三个等级，见附录 B。

4.3.5 等级判定原则

附录 A、附录 B 所列一、二、三级的各项指标要求是鸡胴体和分割肉判定为该等级的必备条件。即以各项等级要求指标判定所得最低等级为鸡胴体、鸡分割肉的最终等级。

5 检测方法

5.1 色泽：目测。

5.2 状态：手触、目测。

5.3 气味：嗅觉检验。

5.4 胴体完整程度、胴体肤色、异常色斑数量、羽毛残留状态：目测。

5.5 异常色斑的面积：用刻度尺测量并计算。

6 标识、标志、包装、贮存和运输

6.1 标识、标志

6.1.1 内包装标识应符合 NY/T 3383 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.1.2 符合本标准要求鸡肉产品在包装上可标识相应的产品等级。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合相关标准的规定。

6.2.2 外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

6.3 贮存

6.3.1 贮存库应符合 NY/T 3225 有关规定。

6.3.2 冷却产品在 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 贮存，冷冻产品在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下贮存，贮存环境温度一昼夜升降幅度不超过 $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 运输

6.4.1 应符合 GB/T 20575 的相关规定。

6.4.2 冷藏产品装运前应将产品中心温度降至 0℃~4℃，运输过程中厢体内温度应保持 0℃~4℃。

6.4.3 冷冻产品装运前应将产品中心温度降至-15℃及其以下的温度，运输过程中厢体内温度应保持在-18℃及其以下的温度，并做好温度记录。

附录 A
 (规范性附录)
 鸡胴体等级及要求

项目		一级	二级	三级
胴体完整程度	皮肤	皮肤无伤斑和溃烂破损。	皮肤修割伤斑和溃烂破损不影响外观。	胴体较完整，带头带爪胴体的缺头或缺爪。鸡头红头、红翅尖不影响产品质量。
	外形	胴体完整，无脱白、骨折，无断翅、断腿。	胴体较完整，骨折与脱白均不超过1处，无断骨突出。	
	特殊部位	带头爪胴体的鸡爪外形完整，无关节炎；鸡头无红头，去气管、食管；无红翅尖。	带头爪胴体的的鸡爪外形较完整，关节炎不超过2处/kg，修除后无露骨；鸡头无红头；无红翅尖。	
胴体肤色		无黄衣、无异常色斑。	胸腿异常色斑与破损不超过3处，总面积不超过1cm ² ，整个胴体异常色斑与破损不超过6处，总面积不超过2cm ² 。	不符合一、二级的要求。
羽毛残留状态		毛根≤2根/只 绒毛≤10根/只	毛根≤4根/只 绒毛≤20根/只	不符合一、二级的要求。

附录 B
(规范性附录)
鸡分割肉等级及要求

部位	品项	等级要求		
		一级	二级	三级
腿类	全腿	产品无硬杆毛、无黄皮、无淤血、紫肉，无断骨，皮肉相符，无刀伤。无羽毛和毛根残留。	每根腿上 $\leq 1\text{cm}^2$ 的黄皮不超过 1 处。无羽毛，无 $\geq 0.1\text{cm}$ 的毛根，每根腿上 $< 0.1\text{cm}$ 的毛根不能超过 3 处。刀伤不超过 1.5cm。皮肉相差 $\leq 1.5\text{cm}$ 。以最小包装单元考核时，关节破损、刀伤 $\leq 10\%$ ；S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 1\%$ ；皮肉相差占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 5\%$ ；且二级全腿不超过 5%。不得含有三级全腿。	每根腿上羽毛和 $\geq 0.1\text{cm}$ 的毛根残留不超过 2 处， $1.5\text{cm} <$ 皮肉相差 $\leq 2\text{cm}$ 。以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 2\%$ ， $10\% <$ 刀伤 $\leq 20\%$ ，且三级全腿不超过 5%。
	小腿	产品无硬杆毛、无黄皮、无淤血、紫肉、软硬骨，无断骨，皮肉相符，无刀伤。无羽毛和毛根残留。	每根腿上 $\leq 1\text{cm}^2$ 的黄皮不超过 1 处。无羽毛，无 $\geq 0.1\text{cm}$ 的毛根，每根腿上 $< 0.1\text{cm}$ 的毛根不能超过 3 处。刀伤不超过 1.5cm。皮肉相差 $\leq 1.5\text{cm}$ 。软骨 $\leq 5\text{mm}$ ，硬骨 $\leq 3\text{mm}$ 。以最小包装单元考核时，露骨、刀伤 $\leq 10\%$ ；S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 1\%$ ；皮肉相差占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 10\%$ ；软硬骨不超过 10%；且二级小腿不超过 5%。不得含有三级小腿。	每根腿上羽毛和 $\geq 0.1\text{cm}$ 的毛根残留不超过 2 处， $1.5\text{cm} <$ 皮肉相差 $\leq 2\text{cm}$ 。软骨 $> 5\text{mm}$ ，硬骨 $> 3\text{mm}$ 。以最小包装单元考核时，露骨、刀伤 $> 10\%$ ；S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 2\%$ ； $10\% <$ 皮肉相差占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 20\%$ ，软硬骨不超过 10%，且三级小腿不超过 5%。
	带皮腿肉	产品无硬杆毛、无黄皮、无淤血、紫肉、软硬骨，刀伤应 $\leq 0.5\text{cm}^2$ 、皮肉相符。无羽毛和毛根残留。	每根腿上 $\leq 1\text{cm}^2$ 的黄皮不超过 1 处。无羽毛，无 $\geq 0.1\text{cm}$ 的毛根，每根腿上 $< 0.1\text{cm}$ 的毛根不能超过 3 处。刀伤不超过 1.5cm。皮肉相差 $\leq 1.5\text{cm}$ 。软骨 $\leq 5\text{mm}$ ，硬骨 $\leq 3\text{mm}$ 。以最小包装单元考核时，刀伤不超过 5%；S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 1\%$ ；软硬骨不超过 10%；皮肉相差占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 10\%$ ；且二级带皮腿肉不超过 5%，不得含有三级带皮腿肉。	每根腿上羽毛和 $\geq 0.1\text{cm}$ 的毛根残留不超过 2 处， $1.5\text{cm} <$ 皮肉相差 $\leq 2\text{cm}$ 。刀伤 $> 1.5\text{cm}$ 。软骨 $> 5\text{mm}$ ，硬骨 $> 3\text{mm}$ 。以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 2\%$ ；刀伤不超过 5%；软硬骨不超过 10%；皮肉相差占最小包装单元中产品总数比例不超过 10%；且三级带皮腿肉不超过 5%。

	去皮腿肉	无淤血、紫肉、软硬骨， 皮肉相符，刀伤 $\leq 0.5\text{cm}^2$ 。	有 $0.5\text{cm} < \text{刀伤} \leq 1\text{cm}$ 的刀伤，有瘀血， 允许存在小于 5mm 的软骨及小于 3mm 的硬骨。 以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 1\%$ ；小于 5mm 的软骨及小于 3mm 的硬骨不超过 10% ；且二级去皮腿肉不超过 5% ，不得含有三级去皮腿肉。	存在 $> 1\text{cm}$ 的刀伤，有瘀血，允许存在大于 5mm 的软骨及大于 3mm 的硬骨。 以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 2\%$ ，且三级去皮腿肉不超过 5% 。
翅类	全翅	翅形完整，无黄皮、无断骨；总淤血面积 $\leq 1\text{cm}^2$ 。无羽毛和毛根残留。	翅形完整，每只全翅上露骨不超过 1 处，且面积不超过 1cm^2 ；刀伤 $\leq 1\text{cm}$ ；毛根 $\leq 0.1\text{cm}$ ，且每只全翅上不超过 2 处。 以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 1\%$ ；且二级全翅不超过 10% ，不得含有三级全翅。	有断骨；存在 $> 1\text{cm}^2$ 的露骨和 $> 1\text{cm}$ 的刀伤；每只全翅上 $\leq 0.1\text{cm}$ 的毛根不超过 3 处或 $> 0.1\text{cm}$ 的毛根不超过 2 处。 以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 2\%$ ，且三级全翅不超过 5% 。
	翅根、翅中、翅尖	无黄皮、无断骨；总淤血面积 $\leq 1\text{cm}^2$ 。无羽毛和毛根残留。	翅形完整，每只翅根（翅中、翅尖）上露骨不超过 1 处，且面积不超过 0.5cm^2 ；刀伤 $\leq 1\text{cm}$ ；毛根 $\leq 0.1\text{cm}$ ，且每只翅根（翅中、翅尖）上不超过 1 处。 以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 1\%$ ；且二级翅根（翅中、翅尖）不超过 10% ，不得含有三级翅根（翅中、翅尖）。	有断骨；存在 $> 1\text{cm}^2$ 的露骨和 $> 1\text{cm}$ 的刀伤；每只翅根（翅中、翅尖）上 $\leq 0.1\text{cm}$ 的毛根不超过 2 处或 $> 0.1\text{cm}$ 的毛根不超过 1 处。 以最小包装单元考核时，S 片数占最小包装单元中产品总数比例 $\leq 2\%$ ，且三级翅根（翅中、翅尖）不超过 5% 。
胸类	去皮鸡大胸	无软硬骨、无淤血、无多余脂肪；保持胸的完整形状，整体平整。	存在瘀血，存在 $\leq 1\text{cm}$ 的油脂，刀伤 $\leq 2\text{cm}$ 。 以最小包装单元考核时，二级去皮鸡大胸不超过 5% ，不得含有三级去皮鸡大胸。	存在瘀血，存在 $> 1\text{cm}$ 的油脂和大于 2cm 刀伤。 以最小包装单元考核时，三级去皮鸡大胸不超过 5% 。
	小胸	无淤血、无多余脂肪；保持小胸的完整形状	存在瘀血，存在 $\leq 1\text{cm}$ 的油脂，刀伤 $\leq 1\text{cm}$ 。 以最小包装单元考核时，二级小胸不超过 10% ，不得含有三级小胸。	存在瘀血，存在 $> 1\text{cm}$ 的油脂和 $> 1\text{cm}$ 的刀伤。 以最小包装单元考核时，三级小胸不超过 10% 。
注：瘀血面积采用 S 表示。 $0.5\text{cm}^2 < S \leq 1\text{cm}^2$ 。S 指单一整鸡，或单一分割鸡的一片瘀血面积。				