

# 国家标准《畜禽肉质量分级 鸡肉》 (征求意见稿) 编制说明

## 一、工作简况

### (一) 任务来源、起草单位、起草人

本任务来自国家标准化管理委员会2019年标准修订项目，本标准代替GB/T 19676-2005《黄羽肉鸡产品质量分级》。经国家标准委批准，该标准项目名称调整为《畜禽肉质量分级 鸡肉》（项目计划号：20194412-T-326），该标准的修订，更加有利于规范目前国内市场上鸡肉质量，同时有利于改善全国肉品行业的健康发展。

本项目主要起草单位为：中国肉类协会、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）等。

本标准主要起草人为：

### (二) 起草过程

起草组在起草过程中，先后开展了以下研究和相关工作：

#### 1. 起草阶段

2019年11月-2020年1月，起草组对国际、国内相关标准情况进行了查询和研究，同时对国内同类或者类似的标准、研究文献、研究成果等进行收集整理，在此基础上根据本标准拟定具体技术参数和内容。

2020年2月-2020年3月，起草组向相关主管部门、科研院所、高等院校、生产企业等相关单位进行意见建议征询、行业调研。针对意见和建议对工作组讨论稿进行修改和完善，形成工作组讨论稿。

2020年4月-2020年5月，召开讨论会，起草组根据讨论会意见对标准结构及主要技术内容进一步修改和完善，形成征求意见稿(讨论稿)。

2020年5月-2020年11月，召开讨论会，进行行业调研，形成征求意见稿和编制说明。

#### 2. 征求意见阶段（待补充）

#### 3. 审查阶段（待补充）

#### 4. 报批阶段（待补充）

## 二、标准编制原则和确定标准主要内容

### （一）标准编制原则

标准在修订过程遵循了以下原则：

本标准的修订遵循以下三个原则：

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是与国际接轨的原则。尽可能参考或借鉴国际组织及国外发达国家相关标准或经验。

三是适用性原则。与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。本标准是以保证食品安全，保护人民健康为准则依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等为基本原则；本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草，修订的国家标准《畜禽肉质量分级 鸡肉》包含术语和定义、要求、评定方法、标志、包装、运输和贮存4个分项目。

### （二）主要内容依据

#### 1、标准名称

将《黄羽肉鸡产品质量分级》修改为：《畜禽肉质量分级 鸡肉》。

#### 修订依据：

为了使畜禽肉质量分级标准系列化，因此有必要进行统一规定格式，也能起到一定的统筹作用。另一方面，标准内容补充了白羽肉鸡质量分级的内容，覆盖范围不仅局限于黄羽肉鸡。

#### 2、前言

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》的规定和正文内容修改了前言。

#### 3、范围

修改为：

“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。”

#### 修订依据：

该条款对比原标准，增加了适用对象的品种，原标准只适用于黄羽肉鸡，本标准补充了白羽肉鸡，弥补了行业的需求，更符合行业的现状。

中国是世界上禽肉生产发展最快的国家，年平均递增率在18%以上。由于黄羽肉鸡的风味、口感好，因此发展迅速，生产和消费主要在我国南方城市，以广东起步最早，从南到北也呈快速增长趋势，发展也最快。随着肉食鸡的品种越来越多，目前的肉鸡产品主要是黄羽肉鸡和白羽肉鸡，

白羽肉鸡出栏时间短，一只白羽肉雏鸡经42天饲养就可以长到3公斤左右，生产效率很高，所以很快占据肉鸡消费市场。

当前，随着消费者对相应产品质量的要求也越来越高，鸡分割产品的消费占鸡肉产品消费的主导地位，将鸡肉分割产品分级可以提高产品附加值、满足多元化饮食消费的市场需求，从而增加肉鸡加工企业的经济效益。

#### **4、规范性引用文件**

##### **(1) 引导语修改**

修改为：

“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。”

##### **修订依据：**

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》的规定进行修改。

##### **(2) 修改引用文件**

修订后的引用文件如下：

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

##### **修订依据：**

根据新修订后的标准文本内容对引用文件进行了重新罗列。相关内容的要求已在其他标准中有明确的规定，本标准直接引用，既能精简标准内容，也便于标准内容之间的有效衔接。

原标准引用文件《食品中粗脂肪的测定方法》（GB/T 14772-1993）已废止，《鲜、冻禽产品》（GB 16869-2000）部分内容已被GB 2707替代，且未在新标准中引用，《肉用仔鸡加工技术规程》（NY/T 330-1997）不再适用于目前的鸡肉市场。

## 5、术语和定义

修改为：

### “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12mm的羽毛，或直径超过2mm的羽毛根。”

### 修订依据：

该条款对比原标准，删除了原标准中的术语和定义，包括“活重、全净膛重、全净膛率、胸肌率、腿肌率”将《鸡肉质量分级》（NY/T 631-2002）中“3 术语和定义”的相关内容进行了补充整合，包括胴体完整程度、异常色斑、羽毛残留状态，使生产企业和消费者更加明确分级指标。

修订后的标准对两个标准中的术语和定义进行整合和删除。目前，黄羽肉鸡大多数以整鸡形式销售，而白羽肉鸡大多数以分割肉的形式进行销售，“活重、全净膛重、全净膛率”三项指标不适用于白羽肉鸡，胸肌率、腿肌率两项指标对鸡肉的质量影响不显著，根据《畜禽肉质量分级导则》（GB/T 37061-2018）中“分级指标的确定应充分考虑畜禽肉的具体特性，选取能真实反映其质量特性的关键指标”的要求，所以对原标准中的术语和定义进行删除，同时对适用于两种肉鸡的共同指标进行术语和定义。

## 6、要求

### (1) 原料要求

修改为：

“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。”

该条款对比原标准，增加了原料养殖环境、养殖用药规定及鸡肉水分含量的要求，同时删除了对黄羽肉鸡活重的要求。

#### 修订依据：

补充养殖环节的相关要求可以从源头上保障畜禽产品的安全，维护消费者健康安全。

原料养殖过程中的要求可参考《标准化养殖场 肉鸡》（NY/T 2666-2014）、《鸡饲养标准》（NY/T 33-2004），其中NY/T 2666-2014对肉鸡在养殖过程中的养殖场选址和布局、养殖场内的生产设施和设备、养殖场的防疫与管理、废弃物处理等进行了明确要求；NY/T 33-2004对多个品种的鸡在养殖过程中饲料的营养量、营养元素以及鸡在不同生长阶段的耗料量进行了要求。兽药的使用可以参考《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019），其中对允许用于食品动物的兽药进行了明确的规定，包括动物性食品中104种(类)兽药的最大残留限量，154种允许用于食品动物但不需要制定残留限量的兽药，9种允许作治疗用但不得在动物性食品中检出的兽药。为防止注水鸡肉的出现，因此本条款增加对鸡肉的水分要求，《畜禽肉水分限量》（GB 18394-2001）中规定鸡肉的水分含量要≤77%，本标准直接引用。

由于肉鸡饲料转化效率在不同周龄的差异、市场产品需求的不同、实际饲养状况和市场价格等因素的影响，不同肉鸡品种在不同的市场环境、不同的饲养状况下的出栏时间和出栏体重存在差异。根据现阶段肉鸡生产实践经验以及市场需求、经济效益、产品品质等多方面的因素，很难对肉鸡的活重进行明确要求，所以删除原标准中对黄羽肉鸡平均活重的要求。

### (2) 屠宰加工分割要求

修改为：

“按GB/T 19478和GB/T 24864执行。”

#### 修订依据：

此条款为新增内容，并参照NY/T 631-2002中“4.1 肉鸡屠宰加工分割要求”的内容进行了修改，引用的标准由NY/T 631-2002中的《鲜、冻禽产品》（GB 16869-2005）、《肉用仔鸡加工技术规程》

(NY/T 330-1997) 更改为《畜禽屠宰操作规程 鸡》(GB/T 19478-2018) 和《鸡胴体分割》(GB/T 24864-2010)。

GB 16869-2005和NY/T 330-1997两项标准的制定时间较早,部分条款已被新标准替代,且标准的相关内容已不符合产业目前的实际情况,因此,本标准不再引用这两个标准。引用的新标准对屠宰分割进行了详细要求,如GB/T 19478-2018对屠宰操作挂鸡、致昏、宰杀、沥血、烫毛、脱毛、去头、去爪等操作程序进行了要求,GB/T 24864-2010则对鸡胴体分割后的部位进行了详细介绍,更符合本标准的相关要求。

### (3) 分级要求

修改为:

#### “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。”

#### 修订依据:

此条款为新增内容,增加了鸡肉分级的车间环境和工作环境要求。根据《禽类屠宰与分割车间设计规范》(GB 51219-2017),屠宰加工车间清洁区包括冷却、分割、包装、暂存发货间等场所,屠宰与分割车间所在厂区的厂址应避开受污染的水体及产生有害气体、烟雾、粉尘或其他污染源的工业企业或场所,厂区不得设置污水排放明沟,有利于鸡肉产品的质量安全,符合国家相关标准的规定。

#### “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。

”

### **修订依据：**

此条款为新增内容。对于鸡肉的感官指标要求，本条款借鉴了《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）中的相关要求。色泽是鸡肉的主要控制指标，色泽不正常的鸡肉一般情况或多或少存在质量问题；鸡肉出现异常，则会出现松软、糜烂的情况；气味也是鸡肉的固有特性，如果在饲养过程存在异常情况，会有异味情况存在；内源性异物包括伤斑、血淤、血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质，外源性异物包括饲料、苍蝇、蛔虫、昆虫、铁片、玻璃、头发、铁屑、鸡脚环、扫帚丝等，在鸡屠宰加工的整理过程会偶尔出现，为了保证产品的整体质量，在此做出了明确规定不得出现。通过对产品感官指标的测定，既能反映产品的客观情况，又能及时发现问题并做出处理。

#### **“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的重量宜不低于800g。

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。”

### **修订依据：**

该条款对比原标准，结合NY/T 631-2002中“4.2 鸡胴体、分割肉等级及要求”的相关内容，一是修改了鸡胴体分级的指标及要求，二是整合补充了鸡分割肉的质量等级及要求。

原标准将黄羽肉鸡的质量按照胴体性状（全净膛率、胸肌率、腿肌率）、肌肉品质（系水力、嫩度、肌纤维直径、肌苷酸含量、肌内脂肪含量）、感官评定分为三级并对各个指标进行评分，修订后的标准删除了“肌肉品质”这一项目指标，因为该评定项目不适用于白羽肉鸡的质量分级，同时删除“评分”这一项。修订后的分级指标包括三项（胴体完整程度、胴体肤色、羽毛残留状态），为黄羽肉鸡和白羽肉鸡的通用分级指标，同时删除了不必要的指标，使分级指标更符合行业的实际情况，另一方面更改了评级方法，将评分方式改为最低等级判定的方式，便于企业实际操作。

分割肉主要参考了《鸡胴体分割》（GB/T 24864-2010）中的分割部位，并对分割部位从完整程度、肤色、羽毛残留状态进行要求并分级。由于分割鸡肉的销售形式一般分为两种，即B2B和B2C，B2B是发餐饮、工厂渠道，一般规格较大，通过企业调研，部分企业以10kg/箱的规格进行销售；B2C是直接发消费者，一般渠道是商场超市、直营店等，一般以小规格为主，因此在分割鸡肉的分级中，

不仅对单块分割肉进行了要求，同时也对通过B2B形式销售的大规格的分割肉进行要求，使标准更符合目前的实际需求，更便于企业在生产中的实际操作。

## **7、检测方法**

删除原标准中“5 抽样方法”的内容，修订后的标题为“5 检测方法”。

修改为：

“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：采用目测法。

5.5 异常色斑的面积：用刻度尺测量并计算。”

### **修订依据：**

对比原标准增加了此条款内容，对各项感官指标的具体检测方法进行了明确规定，并参考NY/T 631-2002中“5.1 质量检验”对胴体完整程度、胴体肤色、异常色斑数量、羽毛残留状态、异常色斑的面积的方法。

## **8、标识、标志、包装、贮存和运输**

### **(1) 标识、标志**

修改为：

“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 符合本标准要求的鸡肉产品在包装上可标识相应的产品等级。”

### **修订依据：**

此条款内容是结合NY/T 631-2002中“6.1 标志”的内容对原标准进行的增加。将符合GB 7718的规定更改为符合《畜禽产品包装与标识》（NY/T 3383-2020），GB 7718针对的是预包装食品，而鸡肉属于可分级畜禽产品，按照NY/T 3383的规定执行更切合实际。

### **(2) 包装**

修改为：

“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。”

### **修订依据：**

此条款内容是结合NY/T 631-2002中“6.2 包装”的内容对原标准进行的增加。修改了包装要求，将包装材料分为内包装材料和外包装材料，并分别进行规定。内包装直接接触产品，故需要符合无毒无害的要求和相关标准的规定。外包装用的比较多的是纸箱和编织袋，《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》（GB/T 6543-2008）、《塑料编织袋通用技术要求》（GB/T 8946-2013）对外包装材料做出详细的规定，本标准条款直接引用。使标准内容规定的更加细致，可操作性更强。

### **(3) 贮存**

修改为：

“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℃~4℃贮存，冷冻产品在-18℃以下贮存，贮存环境温度一昼夜升降幅度不超过1℃。”

#### **修订依据：**

此条款内容是结合NY/T 631-2002中“6.3 贮存”的内容对原标准进行的增加。一方面补充了对于储存库的要求，《畜禽屠宰冷库管理规范》（NY/T 3225-2018）规定了储存库应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，定期除霜，库内有防霉、防鼠、防虫、防火、防尘设施设备，定期消毒，有利于减少因储存库的因素导致的产品质量问题。同时对冷鲜产品的温度下限进行了调整，因为为了保证冷鲜产品的品质以及减少后续运输过程中产品的温度回升，目前部分企业将冷鲜产品的储存温度控制在-2℃，此温度一般不会导致产品冻结，同时能够保证产品品质。另一方面对冷却产品、冷冻产品的温度以及储存环境温度进行了要求，相关参数参考《食品安全国家标准 肉与肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016）中“6.2”和“6.3”副产品贮存冷藏与冷冻温度。

### **(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。”

#### **修订依据：**

此条款内容是结合NY/T 631-2002中“6.4 运输”的内容对原标准进行的增加。运输过程的通用要求可以参照GB/T 20575的相关规定，同时参照《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB

20799-2016)和《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》(GB 31605-2020)相关要求,对运输前及运输中产品中心温度及厢体温度做具体要求,便于企业的实际操作执行。

### 三、主要试验(或验证)的分析、综述报告、技术经济论证、预期的经济效果

我国是鸡肉生产大国,肉鸡的屠宰量稳居世界首位,在世界鸡肉生产中占有举足轻重的地位。随着肉鸡品种的增加,《黄羽肉鸡产品质量分级》不再适用于当前我国鸡肉市场,修订此标准将有助于鸡肉质量实现标准化、规模化和现代化生产,促进产业健康发展,提高肉鸡企业经济效益,推动肉鸡产业的快速发展。

### 四、采用国际标准和国外先进标准情况的程度

无。

### 五、与现行法律法规和强制性国家标准的关系

本标准依据《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)起草相关内容,符合现行法律、法规和强制性国家标准的要求。该标准与《畜禽屠宰操作规程 鸡》(GB/T 19478-2018)、《鸡胴体分割》(GB/T 24864-2010)相互补充、协调和配套,可以科学有效地指导我国企业进行鸡肉生产加工。

### 六、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

### 七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。

### 八、贯彻标准的要求和措施建议

无。

### 九、废止现行有关标准的建议

本标准实施后,废止GB/T 19676-2005《黄羽肉鸡产品质量分级》。

### 十、其他需要说明的事项

无。

标准编制组

2020年11月