



中华人民共和国国家标准

GB/T 19676—2022

代替 GB/T 19676—2005

畜禽肉质量分级 鸡肉

Quality grading of livestock and poultry meat—Chicken

2022-04-15 发布

2022-11-01 实施



国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了鸡肉质量分级的基本要求(见第4章,2005年版的4.1)；
- 删除了对肉鸡的活重要求(见2005年版的4.2)；
- 更改了鸡胴体分级指标及要求(见5.1.2,2005年版的4.3)；
- 增加了鸡分割肉的质量等级划分(见5.2)；
- 删除了抽样方法(见2005年版的第5章)；
- 更改了技术指标评定方法(见第6章,2005年版的第6章)；
- 更改了等级评定规则(见7.3,2005年版的第7章)；
- 增加了标志、包装和记录的要求(见第8章)。

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)、山东新希望六和集团有限公司、南京农业大学、北京首农食品集团有限公司、中国农科院北京畜牧兽医研究所、河南双汇投资发展股份有限公司、广东温氏食品集团股份有限公司、合肥工业大学。

本文件主要起草人：高胜普、陈伟、刘蕾、刘振宇、魏绍文、王鹏、林佳、姚艳红、徐幸莲、尤华、吴远馨、孙宝忠、张松山、陈松、韦田、刘晶莹、周辉。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005年首次发布为 GB/T 19676—2005；
- 本次为第一次修订。

畜禽肉质量分级 鸡肉

1 范围

本文件规定了肉鸡胴体及分割肉质量分级的基本要求、质量等级划分、标志、包装和记录要求,描述了肉鸡胴体及分割肉的技术指标评定方法、质量等级评定方法。

本文件适用于屠宰加工企业的肉鸡胴体及分割肉的质量分级。

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/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB/T 24864 鸡胴体分割

GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB/T 19478、GB/T 24864、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 **chicken 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 spot**

鸡胴体上和皮肤本底色有明显区别,且呈斑点状或片状分布的颜色区域,可用数量和面积表达。

3.3

羽毛残留 **untrimmed feather**

鸡胴体与分割肉皮肤上残留的羽毛。

3.4

黄皮残留 **untrimmed cuticle**

翅、胸、腿表面残留的黄色角质层。

3.5

淤血 **bruise**

鸡胴体与分割肉表面留有的血液淤积,呈鲜红色或暗红色。

3.6

红头 **head hemorrhaging**

鸡因外力或放血不良导致的呈红色的鸡头。

4 基本要求

屠宰加工应按 GB/T 19478 和 GB/T 24864 执行。

5 质量等级划分

5.1 鸡胴体的质量等级划分

5.1.1 鸡胴体应基本完整。

5.1.2 按照胴体完整程度、胴体肤色、羽毛残留状态将鸡胴体从高到低分为一级、二级和三级共三个等级。

5.2 分割肉的质量等级划分

5.2.1 分割肉应形状完整,无露骨和断骨。

5.2.2 按照黄皮残留、羽毛残留、淤血将全腿、小腿、整翅、翅根、翅中、胸类等分割肉从高到低分为一级、二级和三级共三个等级。

6 技术指标评定方法

6.1 胴体外观

胴体皮肤、外形、易损部位的完整程度,异常色斑数、黄皮残留数、淤血数,直径 $<2\text{ mm}$ 的可见毛根数、绒毛数采用目测及计数的方法。

6.2 可见毛根直径

用精度为 0.05 mm 的游标卡尺测量。

6.3 异常色斑面积

用最小刻度为 1 mm 的刻度尺分别测量每处异常色斑的最长直径和与之垂直交叉的最长径,每处异常色斑的面积按式(1)计算。总面积按照式(2)计算。

$$S = a \times b \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

S ——每处异常色斑的面积,单位为平方厘米(cm^2);

a ——每处异常色斑的最长直径,单位为厘米(cm);

b ——每处与异常色斑最长直径垂直交叉的最长径,单位为厘米(cm)。

$$S_{\text{总}} = \sum_{i=1}^n S_i \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

$S_{\text{总}}$ ——异常色斑总面积,单位为平方厘米(cm^2);

S_i ——每处异常色斑的面积,单位为平方厘米(cm^2);

n ——异常色斑总数,单位为处。

6.4 黄皮残留面积

每处黄皮残留面积以及总面积的计算方法同 6.3。

6.5 淤血面积

每处淤血面积以及总面积的计算方法同 6.3。

7 质量等级评定方法

7.1 鸡胴体的质量等级评定

鸡胴体质量等级按照附录 A 进行评定。

7.2 分割肉的质量等级评定

7.2.1 包装规格为 10 kg 的分割肉质量等级按照附录 B 进行评定,其中,每个/块(腿类、翅类以个计,胸类以块计)分割肉残留的毛根应符合附录 B 的规定。

7.2.2 包装规格不同时,分割肉的黄皮残留、淤血要求可根据式(3)进行单位换算,结果为小数时采用向上取整的方法。

$$D_m = \frac{c}{10} \times d_m \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:

D_m ——不同等级(m 代表一级、二级或三级)分割肉的黄皮残留、淤血要求;

c ——包装规格,单位为千克(kg);

d_m ——包装规格为 10 kg 的不同等级分割肉的黄皮残留、淤血要求。

7.3 评定规则

附录 A、附录 B 所列一级、二级、三级的各项指标要求是胴体和分割肉评定为该等级的必备条件,即以各项等级要求指标评定所得最低等级为胴体、分割肉的最终等级。

8 标志、包装和记录

8.1 符合本文件要求的鸡肉产品在包装上宜标明相应的产品等级,具体质量等级标志见附录 C。

8.2 包装标识和标签应符合 NY/T 3383 的规定,运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 应清晰地记录产品分级的信息。

附 录 A
(规范性)
鸡胴体等级及要求

鸡胴体等级及要求应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 鸡胴体等级及要求

分级指标		等级及要求		
		一级	二级	三级
胴体完整程度	皮肤	皮肤无伤斑和破损	皮肤修割伤斑和破损不影响外观	皮肤修割伤斑和破损不影响外观
	外形	胴体完整,无脱白、骨折,无断颈,胸背骨无弯曲变形	胴体较完整,无腿、爪、翅骨折和断颈,其余处的骨折与脱白均不超过1处,无断骨突出,允许存在轻微弯曲或凹陷的胸骨和轻微弯曲的背骨	脚骨、翅骨有断裂或存在断颈
	易损部位	带头带爪胴体的鸡爪外形完整,无红头,无红翅尖	带头带爪胴体的鸡爪外形较完整,无红头,无红翅尖	带头带爪胴体的鸡爪有折断,红头、红翅尖不影响产品质量
胴体肤色	黄皮	无	总面积不超过3 cm ²	总面积不超过5 cm ²
	异常色斑	无	胴体不超过6处,总面积不超过2 cm ² 。胸腿不超过3处,总面积不超过1 cm ²	胴体不超过10处,总面积不超过4 cm ² 。胸腿不超过5处,总面积不超过2 cm ²
	淤血	无	淤血总面积不超过1 cm ²	淤血总面积不超过2 cm ² ,且0.5 cm ² <面积≤1 cm ² 的淤血不超过1处
羽毛残留状态	直径<2 mm的可见毛根	无	≤4 根/只	≤8 根/只
	绒毛	无	≤20 根/只	≤30 根/只

附录 B

(规范性)

鸡分割肉等级及要求

鸡分割肉等级及要求应符合表 B.1 的要求。

表 B.1 鸡分割肉等级及要求

部位	等级及要求								
	一级			二级			三级		
	黄皮	直径<2 mm 的可见毛根	淤血	黄皮	直径<2 mm 的可见毛根	淤血	黄皮	直径<2 mm 的可见毛根	淤血
全腿	无	无	无	不超过 4处/10 kg, 且总面积 ≤4 cm ²	≤2 根/个	淤血面积 ≤1 cm ² , 且不超过 2 处/10 kg	不超过 10 处/10 kg, 且总面积 ≤10 cm ²	≤3 根/个	淤血面积 ≤1 cm ² ,且 不超过 10处/10 kg
小腿	无	无	无		≤1 根/个			≤2 根/个	
整翅	无	无	无		≤2 根/个			≤3 根/个	
翅根、 翅中	无	无	无		≤1 根/个			≤2 根/个	
胸类	无	无	无		≤1 根/块			≤2 根/块	

附 录 C
(资料性)

鸡胴体和分割肉质量等级标志

C.1 鸡胴体质量等级标志

采用包装标签上文字标志或特制的图案标志。文字标志为“一级”“二级”“三级”。
图案标志示例如图 C.1 所示。



图 C.1 鸡胴体质量等级图案标志

C.2 鸡分割肉质量等级标志

采用包装标签上文字标志或特制的图案标志。文字标志为“一级”“二级”“三级”。
图案标志示例如图 C.2 所示。



图 C.2 鸡分割肉质量等级图案标志

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
畜 禽 肉 质 量 分 级 鸡 肉

GB/T 19676—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

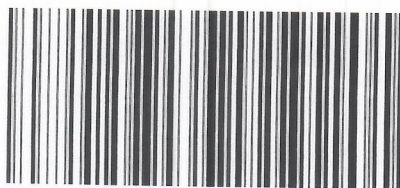
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 17 千字
2022 年 4 月第一版 2022 年 4 月第一次印刷

*

书号: 155066 • 1-70478 定价 20.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 19676-2022



码上扫一扫 正版服务到