



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
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，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。