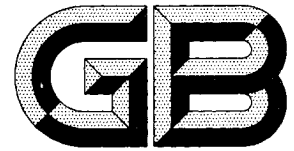


ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17239—1998

鲜、冻兔肉

Fresh and frozen rabbit meat

1998-03-02 发布

1998-10-01 实施

国家技术监督局 发布

前 言

本标准参照有关企业标准和出口标准而制定。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中国肉类食品综合研究中心归口。

本标准起草单位：浙江省食品公司。

本标准主要起草人：章荷莲、胡嘉鑫、高如山、石斐英、杨天锡、王津生、李气清、王贵际、陈斐莹。

本标准委托中国肉类食品综合研究中心负责解释。

中华人民共和国国家标准

鲜、冻兔肉

GB/T 17239—1998

Fresh and frozen rabbit meat

1 范围

本标准规定了鲜、冻兔肉的产品分类和规格、技术要求、屠宰加工要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于家兔经屠宰、加工后的各类兔肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2708—94 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388—86 运输包装收发货标志

GB/T 6543—86 瓦楞纸箱

GB 7718—94 食品标签通用标准

GB 9681—88 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9687—88 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688—88 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689—88 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

3 产品分类和规格

3.1 分类

按加工工艺分为六类:

带骨鲜兔肉,带骨冻兔肉,去骨鲜兔肉,去骨冻兔肉,分割鲜兔肉,分割冻兔肉。

3.2 规格

带骨鲜兔肉和带骨冻兔肉按“克数/每只”分为3级,其余类别不分级:

一级品,大于1 000;

二级品,701~1 000;

三级品,500~700。

4 技术要求

4.1 原料

应选用健康良好,经兽医检验合格的家兔。

4.2 感官

各类兔肉的感官应符合表1的要求。