

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 330—1997

肉用仔鸡加工技术规程

Technology of the chick processing

1997-12-19 发布

1998-05-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

为了使该标准既能符合我国实际情况,又能适应出口需要并和国际上采用的 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point,危害分析关键控制点)方式相“接轨”,在标准的制定过程中,多次前往一些企业调查管理水平、工艺流程规范和企业标准实施情况。同时,查阅了英国肉类研究所,美国联邦法规和农业部部颁标准手册,日本农林省,泰国正大集团等一些国家和地区的使用标准,并采用国际通用的危害分析关键控制点(HACCP)概念作为起草标准时的指导和参考。

本标准由农业部畜牧兽医司提出并归口。

本标准起草单位:北京农业大学食品科学系、全国畜牧兽医总站。

本标准主要起草人:南庆贤、刘素英、沈龙根、周志方、黄建明、刁永效、张亮君。

中华人民共和国农业行业标准

肉用仔鸡加工技术规程

NY/T 330—1997

Technology of the chick processing

1 范围

本标准规定了肉用仔鸡加工技术的术语、技术要求、卫生标准、检验方法和检验规则、标志、要求。本标准适用于出口冻肉仔鸡加工企业。其他肉用鸡加工可参照执行。

2 引用标准

- GB 191—90 包装储运图示标志
- GB 2710—81 冻鸡肉卫生标准
- GB 2724—81 鲜鸡肉卫生标准
- GB 4456—84 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5009.17—85 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.44—85 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 6388—86 运输包装收发货标志
- GB 6543—86 瓦楞纸箱
- GB 7718—94 食品标签通用标准
- GB 12694—90 肉类加工厂卫生规范
- GB 14881—94 食品企业通用卫生规范

3 术语

3.1 肉用仔鸡

未满8周龄,体重1.70~3.00 kg的肉用品种仔鸡。

3.2 屠体

屠宰后经脱毛的鸡体,包括内脏。

3.3 加工

指连续进行的屠宰、脱毛、摘取内脏、分割、成形、包装、冻藏的整个操作过程。

3.4 净膛鸡(鸡胴体)

屠体开腹除去内脏和头、颈、爪。

3.5 半净膛鸡

将符合卫生质量标准要求的心、肝、肫、颈装入聚乙烯袋,放入净膛鸡胸腹腔内,不得散放和遗漏。

4 技术要求

4.1 肉用仔鸡及其他卫生要求

4.1.1 必须来自非疫区,健康无病,发育良好,并凭当地农牧部门畜禽防检机构出具的检疫证明入厂。

4.1.2 按家畜家禽防疫条例,做好宰前检疫,合格的准予屠宰。

中华人民共和国农业部 1997-12-19 批准

1998-05-01 实施