

ICS 65.020.30  
B 43



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24864—2010

---

## 鸡胴体分割

Chicken carcass segmentation

2010-06-30 发布

2011-01-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：农业部家禽品质监督检验测试中心（扬州）、中国农业科学院家禽研究所。

本标准主要起草人：高玉时、邹剑敏、王克华、唐修君、童海兵、屠云洁、陈宽维。

# 鸡 胴 体 分 割

## 1 范围

本标准规定了原料鸡要求、分割环境要求、人员要求、屠宰工艺、分割、产品检验、贮藏、包装、标志、运输。

本标准适用于肉类屠宰加工企业对鸡胴体的分割。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- NY 5034 无公害食品 禽肉及禽副产品

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**鸡屠体 chicken body**

活鸡屠宰、放血，去除羽毛、脚角质层、趾壳和喙壳后的鸡体。

### 3.2

**鸡胴体 chicken carcass**

活鸡屠宰、放血，去除羽毛、头、爪和内脏后的整个躯体。

## 4 原料鸡要求

- 4.1 原料鸡应来自非疫区，健康状况良好，并有当地畜禽防疫机构出具的检疫合格证明。
- 4.2 宰前应停饲 12 h 以上，但要保证饮水充分。

## 5 分割环境要求

肉鸡屠宰分割厂区、厂房及环境要求应符合 GB 12694 的规定。

## 6 人员要求

屠宰加工操作人员的卫生应符合 GB 12694 的规定。