

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3742—2020

畜禽屠宰操作规程 鹅

Operating procedures of livestock and poultry slaughtering—Goose

2020-08-26 发布

2021-01-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部畜牧兽医局提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准主要起草单位：青岛农业大学、南京农业大学、高密市雁王食品有限公司、山东牧族生态农业科技有限公司、山东尊润食品有限公司、临朐浩裕食品有限公司、山东宝星机械有限公司、南京黄教授食品科技有限公司、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、山东畜牧兽医职业学院、山东省农业科学院家禽研究所、合肥工业大学、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)。

本标准主要起草人：孙京新、王宝维、徐幸莲、黄明、苗春伟、郭海港、王术军、高世峰、董保庆、邱少东、汤晓艳、王鹏、李舫、宋敏训、郭丽萍、汤建明、李岩、李鹏、韩敏义、徐宝才、高胜普、张朝明。



畜禽屠宰操作规程 鹅

1 范围

本标准规定了鹅屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序及要求、包装、标签、标志和储存以及其他要求。

本标准适用于鹅屠宰企业的屠宰操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.26 食品安全国家标准 食品添加剂 石蜡

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

农医发〔2010〕27号 附件2 家禽屠宰检疫规程

农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19480、NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鹅屠体 *goose body*

宰杀沥血后的鹅体。

3.2

鹅胴体 *goose carcass*

宰杀沥血、脱毛后,去除内脏,去除或不去除头、掌、翅的鹅体。

4 宰前要求

4.1 待宰鹅应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

4.2 宰前检查应符合 NY 467 和农医发〔2010〕27号 附件2 的要求。

4.3 鹅宰前禁食时间应控制在 6 h~12 h。静养时间宜不少于 2 h,保证饮水。

5 屠宰操作程序及要求

5.1 挂鹅

5.1.1 将符合要求鹅的双掌吊挂在挂钩上。

5.1.2 死鹅不应上挂,应放于专用密封容器中。

5.1.3 从上挂后至致昏前宜设置使鹅安静的设施。

5.2 致昏

5.2.1 应采用水浴电致昏或气体致昏方式,使鹅从宰杀、沥血直到死亡处于无意识状态。

5.2.2 水浴电致昏时,应根据鹅品种和体型适当调整水面高度,保持良好的电接触。

5.2.3 气体致昏时,应合理设计气体种类、浓度和致昏时间。

5.2.4 致昏设备的控制参数应适时监控。

5.2.5 致昏区域的光照强度应弱化,保持鹅的安静。

5.3 宰杀、沥血

5.3.1 致昏后应立即宰杀,时间不宜超过 15 s。

5.3.2 在颈部咽喉处横切切断颈动脉、颈静脉或采用同步切断食管、气管方式放血。

5.3.3 沥血应充分,时间不应少于 5 min。

5.4 烫毛、脱毛

5.4.1 应避免活鹅进入烫毛设备。

5.4.2 烫毛、脱毛设备应与生产能力相适应,根据季节和鹅品种的不同,调整工艺和设备参数。

5.4.3 烫毛水温宜为 60℃~65℃,时间宜为 6 min~7 min。浸烫时水量应充足,应设有温度和时间指示装置。

5.4.4 烫毛后采用人工或机械方式脱毛。脱毛后应将鹅屠体冲洗干净。

5.5 浸蜡、脱蜡

5.5.1 按照浸蜡、冷蜡、脱蜡工序进行操作,除去鹅屠体上的小毛。所用石蜡的质量应符合 GB 1886.26 的要求,使用时应符合 GB 2760 及国家相关规定。

5.5.2 浸蜡设备应与生产能力相适应,根据蜡的不同,调整工艺和设备参数。应根据生产情况调整浸蜡池的液位、温度。蜡液不应浸入宰杀刀口。

5.5.3 浸蜡后及时将鹅屠体置入冷蜡池冷却。应将冷蜡池内水温和冷却时间控制在适宜范围,并根据冷却效果适度补水、换水。

5.5.4 可采用人工或机械方式脱蜡,脱蜡后鹅屠体不应残留蜡的碎片。

5.5.5 根据工艺要求,可进行多次浸蜡、冷蜡、脱蜡操作。必要时,人工修净鹅屠体上的小毛。

5.6 去头、去舌、去掌

5.6.1 需要时,可采用人工或机械方式去头、去舌、去掌。

5.6.2 宜从颈部咽喉横切处切断去头;从口腔握住鹅舌中间部位下位去舌,使舌保持完整;从跗关节去掌,应避免损伤跗关节的骨节。

5.7 去内脏

5.7.1 开膛

采用人工或机械方式,用刀具沿腹线或腋下处开口 5 cm~9 cm,不应划破内脏。热取肥肝时,用刀具沿腹线处开口 13 cm~20 cm;冷取肥肝时,待风冷(5.11.1.3)后再用刀具沿腹线处开口 13 cm~20 cm。

5.7.2 掏膛

采用人工或机械方式,从开口处伸入体腔,将心、肝、肠、肫、食管等拉出,避免脏器或肠破损污染胴体。肥肝鹅取出的肥肝应与其他内脏分开。

5.8 冲洗

鹅胴体内外应冲洗干净。

5.9 检验检疫

检验按照 NY 467 的规定执行,检疫按照农医发〔2010〕27 号 附件 2 的规定执行。

5.10 副产品整理

5.10.1 副产品应去除污物、清洗干净。

5.10.2 副产品整理过程中,不应落地加工。

5.10.3 副产品应分可食副产品和不可食副产品。

5.10.4 血、肠应与其他脏器副产品分开处理。

5.11 冷却

5.11.1 冷却方法

5.11.1.1 采用水冷或风冷方式对鹅胴体和可食副产品进行冷却；未开膛的肥肝鹅体宜采用风冷方式。

5.11.1.2 水冷却应符合如下要求：

- a) 冷却水进水水温应控制在 4℃ 以下，终温应控制在 0℃～2℃；应补充足量的冷却水，及时更换并保持清洁；
- b) 鹅胴体在冷却槽中应逆水流方向移动，出冷却槽后应将水沥干；
- c) 采用螺旋预冷设备冷却时，鹅胴体水冷却间附近宜设快速制冰、储冰设施。

5.11.1.3 风冷却应符合如下要求：

- a) 冷却间风温宜为 -2℃～2℃，应合理调整风速和相对湿度，以达到冷却要求；
- b) 鹅胴体采用多层吊挂时，应避免上层水滴滴落至下层胴体。

5.11.2 冷却要求

5.11.2.1 冷却后的鹅胴体或未开膛的肥肝鹅体中心温度应达到 4℃ 以下，内脏产品中心温度应达到 3℃ 以下。

5.11.2.2 副产品冷却应采用专用的冷却设施或设备，并与其他加工区分开，以防交叉污染。

5.12 修整

5.12.1 摘取胸腺、甲状腺、甲状旁腺及残留气管。

5.12.2 修割整齐，冲洗干净；胴体无可见出血点，无溃疡，无排泄物残留；骨折鹅胴体应另作分割或他用。

5.13 分级

对鹅胴体、可食副产品或鹅肥肝等按照重量和质量进行分级。

5.14 分割

可分割为鹅胸肉、鹅小胸肉、鹅腿肉、鹅小腿肉、鹅脖、鹅翅等。

5.15 冻结

将需要冻结的产品转入冻结间，冻结间的温度应为 -28℃ 以下，冻结时间不宜超过 12 h，冻结后产品的中心温度应不高于 -15℃，冻结后转入 -18℃ 以下温度冻藏库储存。

6 包装、标签、标志和储存

6.1 产品包装、标签、标志应符合 GB/T 191、GB 12694 等相关标准的要求。

6.2 储存环境、设施和库温应符合 GB 12694 的要求。

7 其他要求

7.1 屠宰过程中宰杀、掏膛等工具及与胴体接触的机械应按相关规定进行清洗、消毒。

7.2 冷取肥肝时，应在冷却间实施相关检验检疫。

7.3 屠宰过程中落地或被胃肠道内容物、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。

7.4 经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按 GB 12694 的要求和农医发〔2017〕25 号的规定执行。

7.5 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

7.6 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。

中华人民共和国
农业行业标准
畜禽屠宰操作规程 鹅

NY/T 3742—2020

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

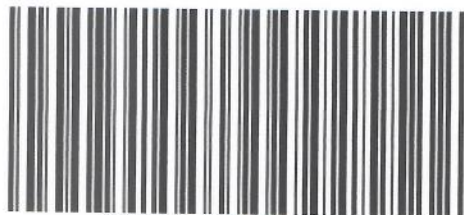
2020 年 12 月第 1 版 2020 年 12 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8348

定价: 12.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 3742—2020