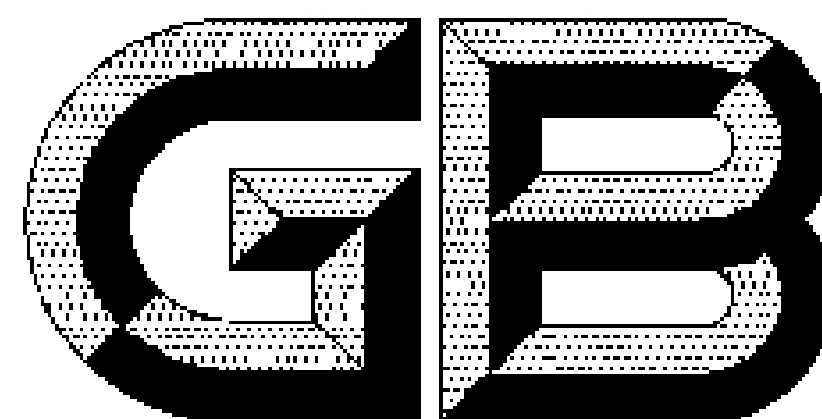




中华人民共和国国家标准

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 发布
中国国家标准化管理委员会

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。

7 屠宰工艺

7.1 屠宰

包括挂鸡、刺杀放血、浸烫、脱毛、去嗦嚙、摘取内脏、冷却等工艺,其操作按 GB/T 19478 规定执行。

7.2 修整

7.2.1 摘取胸腺、甲状腺、甲状旁腺及残留气管。

7.2.2 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、无骨折。

8 分割

8.1 白条鸡类

8.1.1 带头带爪白条鸡:屠体去除所有内脏,保留头、爪。

8.1.2 带头去爪白条鸡:屠体去除所有内脏,沿跗关节处切去爪,保留头。

8.1.3 去头带爪白条鸡:屠体去除所有内脏,在第一颈椎骨与寰椎骨交界处连皮将头去掉,保留爪。

8.1.4 净膛鸡:屠体去除所有内脏,齐肩胛骨处去颈和头,颈根不得高于肩胛骨,按 8.1.2 的方法切去爪。

8.1.5 半净膛鸡:将符合卫生质量标准要求的心、肝、肫(肌胃)和颈装入净膛鸡胸腹腔内。

8.2 翅类

8.2.1 整翅:切开肱骨与喙状骨连接处,切断筋腱,不得划破关节面和伤残里脊。

8.2.2 翅根(第一节翅):沿肘关节处切断,由肩关节至肘关节段。

8.2.3 翅中(第二节翅):切断肘关节,由肘关节至腕关节段。

8.2.4 翅尖(第三节翅):切断腕关节,由腕关节至翅尖段。

8.2.5 上半翅(V形翅):由肩关节至腕关节段,即第一节和第二节翅。

8.2.6 下半翅:由肘关节至翅尖段,即第二节和第三节翅。

8.3 胸肉类

8.3.1 带皮大胸肉:沿胸骨两侧划开,切断肩关节,将翅根连胸肉向尾部撕下,剪去翅,修净多余的脂肪、肌膜,使胸皮肉相称、无淤血、无熟烫。

8.3.2 去皮大胸肉:将带皮大胸肉的皮除去。

8.3.3 小胸肉(胸里脊):在鸡锁骨和喙状骨之间取下胸里脊,要求条形完整,无破损,无污染。

8.3.4 带里脊大胸肉:包括去皮大胸肉和小胸肉。

8.4 腿肉类

8.4.1 全腿:沿腹股沟将皮划开,将大腿向背侧方向掰开,切断髋关节和部分肌腱,在跗关节处切去鸡爪,使腿型完整,边缘整齐,腿皮覆盖良好。

8.4.2 大腿:将全腿沿膝关节切断,为髋关节和膝关节之间的部分。

8.4.3 小腿:将全腿沿膝关节切断,为膝关节和跗关节间的部分。

8.4.4 去骨带皮鸡腿:沿胫骨到股骨内侧划开,切断膝关节,剔除股骨、胫骨和腓骨,修割多余的皮、软骨、肌腱。

8.4.5 去骨去皮鸡腿:将去骨带皮鸡腿上的皮去掉。

8.5 副产品

8.5.1 心:去除心包膜、血管、脂肪和心内血块。

8.5.2 肝:去除胆囊,修净结缔组织。

8.5.3 肫(肌胃):去除腺胃、肠管、表面脂肪。在一侧切开,去除内容物,剥去角质膜。

8.5.4 骨架:去除腿、翅、胸肉和皮肤后的胸椎和肋骨部分。

8.5.5 鸡爪:沿跗关节切断,除去趾壳。

- 8.5.6 鸡头：在第一颈椎骨与寰椎骨交界处连皮切断。
- 8.5.7 鸡脖：去头后再齐肩胛骨处切断，去掉食道和气管。
- 8.5.8 带头鸡脖：包括鸡头和鸡脖部分。
- 8.5.9 鸡睾丸：摘取公鸡双侧睾丸。

9 产品检验

分割鸡产品的检验应符合 NY 5034 的要求。

10 贮藏

生鲜产品应在 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 贮存，冷冻产品应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下贮存。

11 包装、标志、运输

11.1 包装

分割鸡产品的包装应符合 GB 9687 和 GB 11680 的规定。

11.2 标志

产品标志应符合 GB 7718 的规定，箱外标志应符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定，箱外两侧标明产品名称、生产日期、规格、等级、重量、贮存条件和企业名称。

11.3 运输

产品运输应符合 GB/T 20799 的规定。

