

ICS 65.020.30
B43
备案号: 47162-2015

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 2794-2015

京海黄鸡胴体分级

Carcass grading of Jinghai yellow chicken

2015 - 09 - 10 发布

2015 - 11 - 10 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

京海黄鸡为2009年通过国家畜禽遗传资源委员会审定的新品种，属中速型优质鸡。

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》编写。

本标准由扬州大学提出。

本标准起草单位：扬州大学、江苏京海禽业集团有限公司

本标准主要起草人：王金玉、张跟喜、谢恺舟、戴国俊、顾云飞、顾玉萍、施会强。

京海黄鸡胴体分级

1 范围

本标准规定了京海黄鸡胴体的定义、待宰鸡、屠宰要求、胴体分级、检测方法和包装要求。
本标准适用于京海黄鸡商品仔鸡的胴体分级。

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 19478-2004	肉鸡屠宰操作规程
GB/T 24864-2010	鸡胴体分割
DB32/T 1839-2011	京海黄鸡肉仔鸡饲养管理技术规程

3 定义

GB/T 24864-2010中的鸡胴体定义适用于本标准

4 待宰鸡

4.1 待宰鸡系来自非疫区、健康状况良好的16周龄商品仔鸡,并有当地畜禽防疫机构出局的检验合格证明。商品仔鸡饲养标准参照DB32/T 1839-2011。

4.2 宰前应停饲12h~24h,但要保证饮水充分。

5 屠宰要求

刺杀放血、浸烫、脱毛、去嗦囊和内脏等工艺,其操作按GB/T 19478规定执行。

6 胴体分级

6.1 分级

胴体包装冷冻前按肌肉发育程度、肌肉裸露程度、骨头脱臼及骨折情况和皮肤外观分别分为A、B和C三级,分级内容见表1。

6.2 判定

以四类指标中的最低等级定为相应的胴体等级。

表1 京海黄鸡分级内容

检测指标	级别		
	A	B	C
肌肉发育情况	肌肉发育良好	肌肉发育中等	不符合 A 和 B
肌肉裸露程度	无肌肉裸露情况；在胸部、腿部或其他部位裸露面积之和不超过 9cm ²	在胸部、腿部或其他部位裸露部分面积大于 9cm ² ，但不超过 25cm ²	不符合 A 和 B
脱臼及骨折情况	无脱臼和骨折情况；1 处脱臼但没有骨折或只有 1 处不明显的骨折	2 处脱臼但没有骨折或者 1 处脱臼并有 1 处不明显的骨折	不符合 A 和 B
皮肤外观	光亮整洁，无异常斑点	光亮整洁，异常斑点 2 个以内，总面积不超过 2 cm ²	不符合 A 和 B

7 检测方法

肌肉发育情况、脱臼及骨折情况采用目测；肌肉裸露程度和皮肤外观采用目测及度量。面积度量方法为采用游标卡尺分别测量肌肉裸露区域或异常斑点的长径和短径，然后按下列公式计算相应面积。面积=长径×短径×0.7。

8 包装

分级后按等级包装。