|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.10 |
| CCS | B 31 |

|  |
| --- |
| 3704 |

枣庄市地方标准

DB 3704/T XXXX—2023

白羽肉鸡屠宰品质控制技术规范

Technical specification for slaughter quality control of white feather broilers

征求意见稿

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

枣庄市市场监督管理局  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由枣庄市农业农村局提出。

本文件由枣庄市农业农村局归口并组织实施。

本文件起草单位：滕州市畜牧渔业事业发展中心,滕州市合易食品有限公司

本文件主要起草人：曹兵、蒋辉、李玉征、宋秀梅、夏尚远、孔令华、张开臣、张祥礼、宋建峰、许海英、郭海莉、邵媛媛、吕恒欣、唐仰龙、李继庆。

# 白羽肉鸡屠宰品质控制技术规范

1 范围

1.1本规程规定了白羽肉鸡屠宰品质优化控制操作要求。

1.2 本规程适用于白羽肉鸡屠宰加工企业。

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。

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国农产品质量安全法》

《中华人民共和国动物防疫法》

SB/T 10660-2012 屠宰企业消毒规范

GB/T 19478-2018 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB/T 20551-2006 畜禽屠宰HACCP应用规范

NY/T 1174-2006 肉鸡屠宰质量管理规范

SB/T 10661-2012 屠宰企业消毒人员技能要求

NY/T 1340-2007 家禽屠宰质量管理规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 白羽肉鸡 chicken 一般为(6-8)周龄，毛重在(1.5-2.5)kg的肉用白羽肉鸡。

3.2 鸡屠体 chicken body 经过屠宰、放血、脱毛后的鸡体，包括内脏。

3.3 鸡胴体 whole chicken 去除内脏后的鸡屠体。

4 鸡只要求

待宰白羽肉鸡应来自非疫区，健康状况良好，附有动物检疫合格证明。

5 白羽肉鸡宰前管理技术要求

5.1 白羽肉鸡宰前静养

运输时间和静养时间调控规则：h运输<0.5h,静养1h；3h<h运输<6h,静养1.5h；h运输>6h，静养1h。

5.2 高温环境下（环境温度30℃以上），白羽肉鸡到达屠宰场,采用喷淋装置淋水12min（水温控制在16-22℃）后，放置在背阴通风安静场所进行静养。

5.3 白羽肉鸡宰前吊挂控制技术要求

5.3.1 吊挂时间 肉鸡宰前吊挂时间控制在50s以内，减少吊挂引起的应激反应，将PSE肉发生率控制在6%以下。

5.3.2 光照强度 吊挂室光照度应控制在65Lx。

6 白羽肉鸡宰后预冷减菌技术要求

6.1 三段式预冷优化控制技术

前池温度设定为8℃,中池温度设定为4℃,后池温度为2℃,前池和中池时间应设在30min，前池预冷时间和中池预冷时间占比控制在3:2，后池预冷时间设定为8min。

6.2 多重化学减菌技术

在预冷池内加入浓度为0.025%次氯酸钠，将预冷时间控制在40min，对肉鸡胴体附着病菌进行灭杀。预冷后将肉鸡胴体投入小型浸没池内，池内放入浓度为1%冰醋酸，清洗30s。

7 其他要求

7.1 人工挂鸡上传送链，从挂鸡到分割等各道工序，应在链条上进行操作，从宰杀到成品进入冷冻间的时间不得超过2h 。

7.2 经检验不符合食用条件的肉品和副产品，应按GB 12694的规定处理。

7.3 经检验不合格的肉品和副产品，应按GB 12694的规定处理。

7.4 对于患有传染性疾病、寄生虫病和中毒性疾病的肉尸及其产品（内脏、血液）应按 GB 16548的有关规定进行相应处理。

单击或点击此处输入文字。