

中华人民共和国农业行业标准

NY 5129—2002

无公害食品 兔肉

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 兔肉

NY 5129—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14612 定价 8.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：南京农业大学、中国畜产品加工研究会。

本标准主要起草人：徐幸莲、彭增起、周光宏、赵改名、汤晓艳、刘源。

无公害食品 兔肉

1 范围

本标准规定了无公害兔肉的定义、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输。
本标准适用于来自非疫区的无公害肉兔,屠宰后经兽医卫生检疫检验合格的兔肉。

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 191 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌测定

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌测定

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品标签通用标准

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 14962 食品中铬的测定方法

GB/T 17239 鲜、冻兔肉

NY 5130 无公害食品 肉兔饲养兽药使用准则

NY 5131 无公害食品 肉兔饲养兽医防疫准则

NY 5132 无公害食品 肉兔饲养饲料使用准则

NY/T 5133 无公害食品 肉兔饲养管理准则

SN/T 0125 出口肉中敌百虫残留量检验方法

SN 0341 出口肉及肉制品中氯霉素残留量检测方法

关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知(农牧发[2001]38号文)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

无公害兔肉 non-environmental pollution rabbit meat

肉兔饲养过程中,严格遵守 NY/T 5133、NY 5132、NY 5130 和 NY 5131,屠宰加工后,经兽医卫生检疫检验合格,符合本标准各项规定指标要求的兔肉。

3.2

肉眼可见异物 visibale abnormal materials

不能食用的屠宰加工废弃物、污染物,如甲状腺、病变淋巴结、肾上腺、病变组织、胆汁、淤血、浮毛、血污、金属、肠道内容物、植物质等。

4 技术要求

4.1 原料

活兔应来自非疫区的无公害肉兔,经当地动物防疫监督机构检疫合格。

4.2 加工

按 GB/T 17239 要求进行,屠宰加工过程中的卫生要求按 GB 12694 执行。

4.3 冷却

胴体应在宰后 1h 内进入 0℃~4℃预冷间,使肉中心温度达到 2℃~5℃。

4.4 分割

冷却胴体应在低于 12℃良好卫生环境下的车间内进行分割。刀具和操作人员的双手应每隔 1h 消毒一次。

4.5 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 无公害兔肉感官指标

项 目	指 标
色 泽	肌肉呈浅粉红色,有光泽,脂肪呈乳白色或淡黄色
组织状态	肌肉致密,有弹性,指压后凹陷立即恢复,表面微干,不粘手
气 味	具有鲜兔肉固有气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有兔肉固有的香味
肉眼可见异物	不应检出

4.6 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 无公害兔肉理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.1
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤1.0
六六六/(mg/kg)	≤0.2
滴滴涕/(mg/kg)	≤0.2

表 2(续)

项 目	指 标
敌百虫/(mg/kg)	≤0.1
金霉素/(mg/kg)	≤0.1
土霉素/(mg/kg)	≤0.1
四环素/(mg/kg)	≤0.1
氯霉素/(mg/kg)	不应检出
呋喃唑酮/(mg/kg)	不应检出
磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg)	≤0.1
氯羟吡啶/(mg/kg)	≤0.01

4.7 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 无公害兔肉微生物指标

项 目	指 标	
菌落总数/(cfu/g)	≤5×10 ⁵	
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤1×10 ³	
致病菌	沙门氏菌	不应检出
	志贺氏菌	不应检出
	金黄色葡萄球菌	不应检出
	溶血性链球菌	不应检出

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

5.2.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

5.2.6 铬

按 GB/T 14962 规定的方法测定。

5.2.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

NY 5129—2002

5.2.8 敌百虫

按 SN/T 0125 规定的方法测定。

5.2.9 呋喃唑酮、磺胺类、氯羟吡啶

按《关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知》(农牧发[2001]38号文)规定方法测定。

5.2.10 四环素、金霉素、土霉素

按 GB/T 14931.2 规定方法测定。

5.2.11 氯霉素

按 SN 0341 方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 检验。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 检验。

5.3.6 溶血性链球菌

按 GB 4789.11 检验。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志

内包装(销售包装)标志按 GB 7718 的规定执行,外包装标志按 GB 191 和 GB/T 6388 的规定执行。

6.2 包装

6.2.1 应符合 GB 11680 和 GB 9687 的规定。

6.2.2 包装印刷油墨无毒,不应向内容物渗漏。

6.2.3 包装物不得重复使用,生产方和使用方另有约定的除外。

6.3 贮存

产品应贮存在通风良好、清洁卫生的场所,不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷却兔肉在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 下贮存,冻兔肉在 -18°C 以下贮存。

6.4 运输

应使用符合食品卫生要求的专用冷藏车(船),不应与对产品发生不良影响的物品混装。



NY 5129-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14612

定价: 8.00 元