



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 17239—2008  
代替 GB/T 17239—1998

## 鲜、冻兔肉

Fresh and frozen rabbit meat

2008-08-12 发布

2008-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
鲜、冻兔肉  
GB/T 17239—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

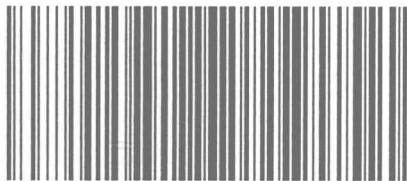
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字  
2008 年 10 月第一版 2008 年 10 月第一次印刷

\*

书号: 155066 · 1-34431 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 17239—2008

## 前 言

本标准是对 GB/T 17239—1998《鲜、冻兔肉》的修订,与 GB/T 17239—1998 相比,主要变化如下:

- 不再规定产品分类和规格;
- 增加了产品术语和定义;
- 对某些技术要求做了调整,增加了理化指标、微生物指标及净含量的规定;
- 对冷却要求做了调整,要求冷却后的肉的中心温度达到 7℃ 以下;
- 增加了分割技术要求;
- 对冻结要求做了调整,应在库温低于 -28℃ 的条件下,要求在 48 h 内兔肉中心温度降至 -18℃ 以下;
- 对检验规则做了调整;
- 对判定规则做了调整;
- 对标志、包装、贮存、运输做了调整。

本标准第 6 章型式检验、出厂检验的抽样方案参照了 CAC/RM 42—1969《预包装食品的取样方案》的内容。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、青岛康大食品有限公司、中华人民共和国黄岛出入境检验检疫局、胶南市质量技术监督局、山东省肉类协会。

本标准主要起草人:张维科、卜春玲、逢淑梅、卢恕波、刘美玲、王晓东、王玲、李琳、张新玲、胡新颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 17239—1998。

# 鲜、冻兔肉

## 1 范围

本标准规定了鲜、冻兔肉相关的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、贮存的要求。

本标准适用于健康活兔经屠宰、加工的鲜兔肉或冻兔肉。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法)

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

SN 0341 出口肉及肉制品中氯霉素残留量检验方法

SN/T 1627 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法 高效液相色谱串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**鲜兔肉 fresh rabbit meat**

活兔屠宰、加工后，经冷却处理但没有经过冷藏、冻结保存的兔肉产品，包括胴体及其分割产品和副产品(兔头、兔内脏等)。

3.2

冻兔肉 frozen rabbit meat

活兔屠宰、加工后,经冷藏、冻结处理的产品;包括胴体及其分割产品和副产品(兔头、兔内脏等)。

3.3

肉眼可见异物 visible abnormal impurity

肉眼可见的不能食用的甲状腺、病变淋巴结、肾上腺、病变组织、胆汁、瘀血、浮毛、血污、金属、肠道内容物等废弃物、污染物。

4 技术要求

4.1 原料

活兔应来自非疫区,并附产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明和相应的可溯源信息。

4.2 屠宰加工

4.2.1 卫生要求

屠宰加工过程中的卫生要求应符合 GB 12694 规定。

4.2.2 屠宰

经宰前检验合格的活兔应经麻电后进行屠宰,并进行同步检验。

4.2.3 冷却

经卫生检验合格的兔肉胴体应进入符合 GB 12694 要求的冷却间,在 45 min 内使肉中心温度降至 7℃ 以下。

4.2.4 分割

分割间温度应控制在 15℃ 以下。从麻电至入冻结间时间不应超过 2 h。

4.3 冻结

冻结的产品,应在库温低于-28℃、相对湿度 80%~95% 的条件下,在 48 h 内使兔肉中心温度降至-18℃ 以下。

4.4 感官指标

鲜、冻兔肉感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 鲜、冻兔肉感官指标要求

| 项目     | 鲜兔肉                     | 冻兔肉(解冻后)             |
|--------|-------------------------|----------------------|
| 色泽     | 肌肉呈均匀的鲜红色,有光泽;脂肪呈白色或微黄色 | 肌肉呈均匀的鲜红色;脂肪呈乳白色或浅黄色 |
| 组织状态   | 有弹性,指压后的凹陷部位可很快恢复       | 肉质紧密,有坚实感            |
| 气味     | 具有鲜兔肉正常气味,无异味           | 具有冻兔肉正常气味,无异味        |
| 煮沸后肉汤  | 澄清透明,脂肪团聚于液面,有兔肉香味      | 基本澄清透明,脂肪团聚于液面,无异味   |
| 肉眼可见异物 | 不得检出                    |                      |

4.5 理化指标

4.5.1 挥发性盐基氮

按 GB 2707 执行。

4.5.2 总汞

按 GB 2707 执行。

4.5.3 铅  
按 GB 2707 执行。

4.5.4 无机砷  
按 GB 2707 执行。

4.5.5 镉  
按 GB 2707 执行。

4.5.6 六六六  
按 GB 2763 执行。

4.5.7 滴滴涕  
按 GB 2763 执行。

4.5.8 金霉素、土霉素、四环素、氯霉素、呋喃唑酮、磺胺类  
鲜、冻兔肉理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标要求

| 项 目                  | 指 标   |
|----------------------|-------|
| 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)          | 不得检出  |
| 呋喃唑酮/(mg/kg)         | 不得检出  |
| 磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg) | ≤ 0.1 |

4.6 微生物指标  
鲜、冻兔肉微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标要求

| 项 目              | 指 标                 |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
|                  | 鲜兔肉                 | 冻兔肉               |
| 菌落总数/(CFU/g)     | ≤ 1×10 <sup>6</sup> | 5×10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群/(MPN/100 g) | ≤ 1×10 <sup>4</sup> | 5×10 <sup>3</sup> |
| 沙门氏菌             | 不得检出                |                   |

4.7 净含量  
净含量以产品标签或外包装标注为准,短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官性状

5.1.1 组织形态、色泽、气味

将抽取微生物检验试样后的全部样品,置于自然光或相当于自然光的感官评定室。用触觉鉴别组织形态;视觉鉴别色泽;嗅觉鉴别气味。

5.1.2 煮沸后肉汤

将检样切碎,称取 20 g,置于 200 mL 烧杯中,加水 100 mL,盖上表面皿,加热至 50℃~60℃。取下表面皿,用嗅觉鉴别气味。煮沸后鉴别肉汤性状、脂肪凝聚状况。降至室温后品尝肉汤滋味。

### 5.1.3 肉眼可见异物

用视觉鉴别,与鉴别组织状态、色泽、气味同时进行。

注:冻兔肉应解冻后检验。

## 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 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

### 5.2.7 四环素、金霉素、土霉素

按 GB/T 5009.116 规定的方法测定。

### 5.2.8 氯霉素

按 SN 0341 规定的方法测定。

### 5.2.9 呋喃唑酮

按 SN/T 1627 规定的方法测定。

### 5.2.10 磺胺类

按 SN 0208 规定的方法测定。

## 5.3 微生物检验

### 5.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

### 5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法检验。

## 5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

#### 6.1.1 出厂检验

6.1.1.1 所有产品出厂时应进行出厂检验。

6.1.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.1.2 型式检验

6.1.2.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 一次提交检验的孤立批产品;
- b) 活兔产地变动;

- c) 新建厂首次加工；
- d) 连续加工 6 个月,或停产后恢复加工；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- f) 质量监督机构或卫生监督机构提出要求。

6.1.2.2 型式检验项目包括 4.4、4.5、4.6、4.7 规定的项目。

6.2 组批

6.2.1 连续批

同加工条件、同部位(兔胴体、兔肉、兔腿、兔头、兔内脏)、同包装、一次交货的产品为一批。批量以基本包装箱(以下简称基本箱)计。

6.2.2 孤立批

同部位(兔胴体、兔肉、兔腿、兔头、兔内脏)、同包装、一次交货的产品为一批。批量以基本箱计。

6.3 抽样

6.3.1 出厂检验抽样

根据组批量大小,按表 4 规定的样品量,随机抽取样品。

表 4

| 批量(基本箱)       | 样品量(基本箱) |
|---------------|----------|
| 600 或 600 以下  | 6        |
| 601~2 000     | 13       |
| 2 001~7 200   | 21       |
| 7 201~15 000  | 29       |
| 15 001~24 000 | 48       |
| 24 001~42 000 | 84       |
| 42 000 以上     | 126      |

6.3.2 型式检验抽样

根据组批量大小,按表 5 规定的样品量,随机抽取样品。

表 5

| 批量(基本箱)       | 样品量(基本箱) |
|---------------|----------|
| 600 或 600 以下  | 13       |
| 601~2 000     | 21       |
| 2 001~7 200   | 29       |
| 7 201~15 000  | 48       |
| 15 001~24 000 | 84       |
| 24 001~42 000 | 126      |
| 42 000 以上     | 200      |

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目结果全部符合本标准,判为合格品。若有一项或一项以上指标(微生物指标除外)不符合本标准要求时,可以在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格,则判为合格品,如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准,则判该批次为不合格品。

6.4.2 微生物指标不符合本标准,则判该批次为不合格品,不得复验。

## 7 标志、包装、贮存、运输

### 7.1 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/T 191 和 GB/T 6388 的规定执行。

### 7.2 包装

7.2.1 鲜兔肉和冻兔肉的包装材料应符合相应卫生标准要求。

7.2.2 包装印刷油墨应无毒,不应向内容物渗漏。

### 7.3 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。鲜兔肉应在 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度大于90%条件下贮存,冻兔肉应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下、相对湿度大于90%条件下贮存。

在以上条件下,冻兔肉的储藏期应不超过12个月。

### 7.4 运输

按 GB/T 20799 执行。

---