



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 发布
中国国家标准化管理委员会

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)。