



中华人民共和国国家标准

GB/T 17239—2022

代替 GB/T 17239—2008

鲜、冻兔肉及副产品

Fresh and frozen rabbit meat and by-products

2022-04-15 发布

2022-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替 GB/T 17239—2008《鲜、冻兔肉》，与 GB/T 17239—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义(见第 3 章,2008 年版第 3 章)；
- 增加了产品种类(见第 4 章)；
- 更改了技术要求(见第 5 章,2008 年版第 4 章)；
- 更改了试验方法(见第 6 章,2008 年版第 5 章)；
- 更改了检验规则(见第 7 章,2008 年版第 6 章)；
- 更改了标签、标志、包装、贮存和运输要求(见第 8 章,2008 年版第 7 章)。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：山东省肉类协会、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、青岛海关技术中心、青岛康大食品有限公司、南德商品检测(青岛)有限公司、中华人民共和国黄岛海关、青岛西海岸新区农业农村局、山东海达食品有限公司、山东润达检测技术有限公司。

本文件主要起草人：李琳、高胜普、尤华、赵丽青、刘美玲、逢淑梅、薛秀海、王树峰、庄桂玉、张雁洁、薛在军、孙即民、刘军伟。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1998 年首次发布为 GB/T 17239—1998；2008 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

鲜、冻兔肉及副产品

1 范围

本文件规定了鲜、冻兔肉及副产品的产品种类、技术要求、试验方法、检验规则,以及标签、标志、包装、贮存和运输要求。

本文件适用于兔经屠宰、分割后获得的鲜、冻兔肉及副产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

兔白条 whole rabbit, without offal

经剥皮、摘除内脏、去爪、去头(或不去头),修整后的躯体。

3.2

兔副产品 rabbit by-products

可食用的兔头、内脏(心、肝、胃、肾)等产品。

4 产品种类

4.1 带骨兔肉包括兔白条、兔前腿、兔后腿、兔排、兔骨架等。

4.2 去骨兔肉包括整张兔肉、腰内肌肉、普通去骨兔肉、兔腰背肉、兔肉切块、兔脯等。

4.3 兔副产品包括兔头、兔心、兔肝、兔胃、兔肾、兔睾丸等。

注:主要鲜、冻兔肉及副产品示意图见附录 A。

5 技术要求

5.1 原料

活兔应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。