SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0428—95

出口冻鸭、冻鹅检验规程

Rule for inspection of frozen duckes and frozen geese for export

1995-09-20发布　　1996-01-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口冻鸭、冻鹅检验规程

SN/T 0428—95

Rule for inspection of frozen duckes and frozen geese for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻鸭、冻鹅的技术要求、检验和贮存运输。

本标准适用于冻鸭、冻鹅、冻家养野鸭、冻鸭和冻鹅副产品。

2 引用标准

GB 2710 冻鸡肉卫生标准

GB 2795 出口冻兔肉六六六、滴滴涕残留量检验方法

GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱

GB 9691 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准

SN 0168 出口食品平板菌落计数

SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法

SN 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 用于加工出口的鸭、鹅只必须来自安全非疫区,并由农业部门出具检疫证。

3.1.2 原料采用优良品种、科学饲养、发育良好的鸭、鹅只。

3.1.3 经检验健康的鸭、鹅只,宰前应断食 12～24 h,并充分给水至临宰前 3 h。

3.1.4 宰前检验或待宰期间发现传染病时,按国家颁布的《肉品卫生检验试行规程》和《家畜家禽防疫条例》处理。

3.2 加工

3.2.1 采用口腔或颈动脉宰杀,放血充分,烫毛水温度控制在 65±1℃(视季节、禽只大小调温),以不烫生、烫熟为准。

3.2.2 逐只冲洗鸭、鹅体内外,不得有粪便、胆汁等污染。

3.2.3 预冷温度在 0～4℃、30 min 以上,胴体中心温度不高于 10℃。

3.2.4 从宰杀到包装入速冻,时间不超过 2 h。

3.3 品质

3.3.1 鸭、鹅体发育良好,肉质新鲜,色泽、气味正常,体表洁净,无伤斑、淤血、炎症及其他病变。

3.3.2 整体

3.3.2.1 满膛鸭(带脏)。

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1995-09-20 批准　　1996-01-01 实施

3.3.2.2 半净膛：鸭体、鹅体完整，带头、翅、爪及心、肝、肺、肾，去毛，在腋下或肛门开口去胃、肠及胆囊，刀口不得大于 6 cm，按合同要求分级。

3.3.2.3 全净膛：鸭体、鹅体完整，去头、爪、毛，在腋下或肛门处开口去脏（或部分去脏）、去颈（或带颈），用 1/3 颈皮盖于颈根处，按合同要求分级。

3.3.2.4 整体包装

每只鸭（鹅）用纸塞口腔，头部用纸包裹（不能用荧光纸），每只装聚乙烯袋，纸箱装，每箱鸭 6 只（鹅 4 只）。

3.3.3 分割类

胸肉、腿肉、小胸肉等分割，下刀准确，肉块完整美观，修割掉出血、炎症及多余皮。按合同重量分级包装。

3.4 冷冻

冷却、冻结、冷藏应符合下列条件：

3.4.1 冷却温度 0～4℃，相对湿度 75%～84%，肉中心温度不高于 10℃。

3.4.2 冻结库温度－35℃以下，相对湿度 95%，经 24 h 肉中心温度达－15℃以下，不准进行二次冻结。

3.4.3 冷藏库温度稳定在－20～－18℃，相对湿度 85%～90%，肉中心温度保持在－15℃以下，冷库应设有温度自动记录仪。

3.4.4 冷库管理专人负责，定期检查，产品由冷却转冻结库，由冻结库转冷藏库，以及出库和发运，均应检测肉中心温度，符合要求方准转运。

3.5 危害分析与关键控制点

对可能使产品质量造成危害的生产加工环节，确定关键控制点，并制定控制措施。

3.5.1 控制点应定期进行危害分析，抽取的检测样品要具有代表性。

3.5.2 控制点要制定严格的相应措施，实施有效的方法制约。

3.5.3 检测结果必须准确，记录齐全，归档备查。

4 检验

4.1 宰前检验

4.1.1 检查有否检疫证，出证日期。

4.1.2 运鸭、鹅车辆进厂（场）应经过车辆消毒池，卸毕后车辆必须进行彻底清洗消毒。

4.1.3 进厂后的鸭、鹅只经兽医检验分别进入健康圈，观察圈或急宰间。

4.1.4 宰前检验以临床观察为主，必要时抽测体温或进行实验室诊断。做好记录。

4.2 宰后检验

4.2.1 宰后检验以感官检验为主，辅以实验室检验，胴体与内脏必须连体检验，逐只观察胃肠、心、肝、脾是否有出血、结节、肿瘤、溃疡、坏死、寄生虫等病灶，必要时剖开检验。

4.2.2 体表检验有无残毛、黄衣，体表色泽是否正常，有无出血点、寄生虫、溃疡、炎症、疹块、结节、坏死、创伤、毛囊炎等病变。

4.2.3 凡患有鹦鹉热、鸭瘟、禽霍乱（巴氏杆菌病）、禽伤寒、禽结核、副伤寒、鹅渗出性败血病、禽痘、传染性喉头气管炎、肿瘤等疾病或受其污染的鸭、鹅只不得加工出口。

4.2.4 宰后检验发现各种疾病按《肉品卫生检验试行规程》和有关规定处理。发现病变、破胆、断肠、粪污等应剔出另行处理。

4.2.5 兽医应将宰后检验结果详细记录，存档。

4.3 检验方法

4.3.1 抽样

按不同品种，规格或生产日期作批，抽验比例以同一品种和规格为一批，以 100 箱为基数抽取 3 箱，

超过100箱，每增100箱增抽1箱，不足100箱按100箱计。必要时可抽本批产品2～3只(块)作解冻缓化和蒸煮检验。

4.3.2 感官检验

4.3.2.1 外观与色泽：在光线充足的条件下目测，色泽正常。

4.3.2.2 肌肉、脂肪组织状态：手触与目测。具有肌肉正常之弹性。

4.3.2.3 气味：嗅觉。气味正常无异味。

4.3.2.4 煮沸检验：按GB 2710检验。

4.4 理化检验

4.4.1 农药残留检验：按GB 2795测定。

4.4.2 激素、重金属以及合同有具体规定的检验项目按国家有关检验方法测定。

4.5 微生物检验

细菌数按SN 0168检验；

大肠菌群按SN 0169检验；

沙门氏菌按SN 0170检验；

金黄色葡萄球菌按SN 0172检验。

4.6 温度检验

4.6.1 仪器：使用温度计为±50℃非水银柱普通玻璃温度计或其他显示测温仪器。

4.6.2 测定：直径略大于测温计0.1 cm的工器具，将测温计深入肌肉的中心部位，时间至少3 min，确定肉的温度。

4.6.3 测温仪器均为国家计量部门鉴定性能合格。

4.7 包装检验

4.7.1 外包装符合GB 5033卫生质量规定，内包装聚乙烯袋符合GB 9691规定。

4.7.2 包装按规定标明标记、规格、重量、商品名称、生产日期。

4.7.3 内外包装清洁、坚固、干燥、无霉、无异味、无破损、刷唛清晰、封口良好。

5 判定规则

5.1 出厂检验按生产日期、班次抽样检验，经检验符合技术要求的出具厂检合格单方准出厂，检验不合格的不得出口。

5.2 根据本规程或合同条款判定合格与否。

5.3 凡属有碍食品卫生、产品变质和有恶性杂质的产品不准复验。

5.4 检验并得出结论的产品，申请人要求复验时，允许复验一次，但要进行返工整理，并提供整理记录方准进行。

6 贮存、运输

6.1 贮存库卫生、清洁、干燥、无异味。

6.2 产品按生产日期分类码垛存放，批次清楚，先进先出，垛位离墙50 cm，离地面10 cm，有垫板。

6.3 运输工具采用冷藏或保温车，清洁卫生、无异味，保温性能良好。

6.4 装车时肉中心温度不高于－15℃。

6.5 出口产品的厂检合格单和商检合格单必须随车同行，保证货证相符。

7 其他

出口合同信用证对产品有特殊要求的项目按合同条款处理。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国浙江进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人赵淼娟。