SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0418—95

出口冻家兔肉检验规程

Rule for inspection of frozen rabbit meat 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

出口冻家兔肉检验规程

SN/T 0418—95

代替 ZB X22 010－89

Rule for inspection of frozen rabbit meat for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻家兔肉的技术要求、检验、判定规则和贮藏运输。

本标准适用于出口冻带骨兔肉、带骨分割兔肉和去骨兔肉。

2 引用标准

GB 2723 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准

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

SN 0179 出口食品中四环素族抗生素残留量检验方法

3 术语

3.1 蚓状突

属于淋巴系统的脏器。

3.2 圆小囊

属于淋巴系统的脏器。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 家兔由农业部门出具检疫证(证明来自非疫区、接种疫苗在送宰前 30 d 进行和兔群健康)。

4.1.2 出口原料采自肉用和皮肉兼用型家兔。

4.1.3 兔群待宰期间断食休息 12～24 h,宰前 3 h 停水。

4.1.4 待宰期间和宰前检验发现传染病时,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。并封锁现场,向当地兽医防疫机构及上级主管部门报告。

4.1.5 宰前检验发现疑似传染病的兔只,应隔离观察 24 h。

4.2 加工

4.2.1 宰杀部位准确,放血充分。

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

4.2.2 去头、皮、爪、尾和内脏。对粪污、胆汁污染和放血不良等不符合出口原料的兔体，随时摘离生产线，不准进入下道工序。

4.2.3 兔体冲洗要有足够的水量和压力，逐只冲洗胴体内外。

4.2.4 预冷室温度保持0～4℃，预冷至少20 min，胴体中心温度不高于10℃。

4.2.5 分割间温度控制在18℃以内，操作时分割部位准确，块形整齐。

4.2.6 从宰杀到包装入冻结库时间不超过2 h。

4.3 品质指标

4.3.1 兔体发育良好，肉质新鲜，色泽、气味正常，体表洁净，无外伤、淤血、炎症和其他病变。

4.3.2 整只兔胸腹腔内无残留内脏、生殖器官和腺体，摘除腹腔表层和体表外露脂肪。外伤、淤血允许修除，但不得露骨透腔。

4.3.3 兔前腿：从肩胛骨前缘下刀，沿肩胛骨内侧切下。

4.3.4 兔背：切去前腿后，在颈胸椎间切断，去颈椎，再从腰荐椎间切断，去净胸骨和肋骨。

4.3.5 兔后腿：沿耻骨中线分成两只。

4.3.6 去骨兔肉：去净骨骼，无残留碎骨和软骨。

4.4 冷加工

4.4.1 冻结库温度－35℃以下，产品在24 h内肉中心温度－15℃以下，方可转入冷藏库。

4.4.2 冷藏库温度保持－20℃～－18℃。

4.4.3 出口产品冷冻库温度应使用温度自动记录装置控制。

4.4.4 出口产品不得进行二次冻结。

4.4.5 贮存出口产品的冷藏库，不得同时存放异味商品。

4.4.6 危害分析与关键控制点：

4.4.6.1 对可能使产品卫生质量造成危害的生产加工环节，确立关键控制点，并制定控制措施。

4.4.6.2 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。

4.4.6.3 检测结果准确，记录齐全。

5 检验

5.1 宰前检验

5.1.1 检查检疫证和出证日期。

5.1.2 逐群检查活兔外观状态，对可疑病兔进行隔离或剖检，确诊健康无病方可进入待宰间。

5.1.3 途死和库死兔只，应逐只剖检，查明原因，严格处理。

5.1.4 确诊健康兔群，由卫生检验人员签发准宰通知单。

5.2 宰后检验

5.2.1 胴体检验：观察放血状况肌肉是否发育正常，体表和胸腹膜有无出血、化脓等病灶。同时检查有无异味、杂质和污染。

5.2.2 内脏检验：取出内脏（与胴体相连），观察色泽是否正常，检查心、肝、肺、脾、肾和肠胃有无出血、肿胀、结节、坏死和肿瘤等病理变化。特别注意蚓状突和圆小囊有无病变。必要时切开脏器检查。

5.2.3 寄生虫检验：注意检查胴体和内脏有无寄生虫病变。

5.3 疫病处理

5.3.1 宰前宰后检验对病兔的处理均按《肉品卫生检验试行规程》和《家畜家禽防疫条例》执行。

5.3.2 宰前宰后检验和处理均应详细记录备查。

5.4 成品与半成品检验

5.4.1 抽样

5.4.1.1 抽样方法：出口产品应在货物各个不同的堆放方位，抽取所需数量的样品，半成品在生产过程

中随机扦样。

5.4.1.2 抽样比例：冻品以同一品种和规格为1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。

5.4.1.3 缓化检验：在检验冻品发现问题时可抽本批产品2～3块(只)缓化或蒸煮。

5.4.2 感官检验

5.4.2.1 外观和色泽：在光线充足的条件下目测，色泽正常。

5.4.2.2 肌肉组织状态：手触和目测，具有肌肉正常的弹性。

5.4.2.3 气味：嗅觉。气味正常无异味。

5.4.2.4 煮沸检验：按GB 2723检验。

5.4.3 理化检验

5.4.3.1 新鲜度检验：按GB 2723检验。

5.4.3.2 农药残留检验：按GB 2795检验。

5.4.3.3 抗生素残留检验：按SN 0179检验。

5.4.3.4 其他如激素、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。

5.4.4 微生物检验

按SN 0168,0169,0170,0172和国家有关方法检验。

5.4.5 温度检验

5.4.5.1 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。

5.4.5.2 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。

5.4.5.3 测温仪器均为国家计量部门鉴定性能合格。

5.4.6 包装检验

5.4.6.1 外包装符合GB 5033规定，内包装符合GB 9691规定。

5.4.6.2 包装按规定说明标记、规格、重量、商品名称、生产日期及生产企业。

5.4.6.3 内外包装清洁、坚固、干燥、无霉、无异味、无破损、字迹清晰、封口良好，纸箱禁止使用铁钉和铁卡。

5.4.7 重量规格检验

各种规格重量均按合同、信用证条款要求和有关规定检验。

6 判定规则

6.1 出厂检验按生产日期、批次抽样检验，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厂。

6.2 根据本规程或出口合同条款判定合格与否。

6.3 检验不合格的产品，报验人要求复验时，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。

6.4 检验不合格的产品，凡属有碍食品卫生的不得复验。

7 贮存、运输

7.1 贮存库卫生、清洁、干燥、无异味。

7.2 产品按生产日期分类堆放，批次清楚，先进先出，产品离墙壁50 cm，离地面10 cm。

7.3 集港和直接发运的出口产品，采用冷藏或保温车运输。

7.4 装车时的产品中心温度不高于－15℃。

7.5 运输工具清洁卫生，无异味，保温性能良好。

7.6 出口产品的厂检合格单和商检合格单随车同行，保证货证相符。

8 其他

出口合同、信用证对产品有特殊要求的项目，按合同条款办理。

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山东、辽宁、河北商品检验局负责起草。

本标准主要起草人白恩惠、陈文玉、李辉。