

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 753—2012  
代替 NY/T 753—2003

---

### 绿色食品 禽肉

Green food—Poultry meat

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 753—2003《绿色食品 禽肉》。与 NY/T 753—2003 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 删除了感官要求中的硬杆毛;删除了卫生指标中的铜、六六六、滴滴涕、二氯二甲吡啶酚、呋喃唑酮、二甲硝咪唑及己烯雌酚;
- 兽药残留限量中增加了强力霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、硝基呋喃类代谢物、噻乙醇代谢物;
- 将砷改为无机砷;
- 对淤血面积、解冻失水率、砷、敌敌畏、磺胺类药物及大肠菌群指标作了修改。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部动物及动物产品卫生质量监督检验测试中心、农业部肉及肉制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:王玉东、王娟、戴廷灿、赵思俊、路平、曲志娜、赖艳、李伟红、罗林广、王君玮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 753—2003。

## 绿色食品 禽肉

### 1 范围

本标准规定了绿色食品禽肉的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于绿色食品鲜禽肉、冷却禽肉及冷冻禽肉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 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 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 20752 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基咪唑类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱—紫外检测法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 471 绿色食品 饲料和饲料添加剂使用准则

- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则  
NY/T 473 绿色食品 动物卫生准则  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
NY/T 1056 绿色食品 贮存运输准则  
NY/T 1892 绿色食品 畜禽饲养防疫准则  
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法  
中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**禽肉 poultry meat**

活禽屠宰加工后可供食用的整禽或分割禽部分(不包括禽内脏、禽骨架)。

#### 3.2

**鲜禽肉 fresh poultry meat**

活禽屠宰加工后,未经冷却、冻结处理的禽肉。

#### 3.3

**冷却禽肉 chilled poultry meat**

活禽屠宰、分割后,肌肉中心温度保持 4℃ 以下而不冻结的禽肉。

#### 3.4

**冷冻禽肉 frozen poultry meat**

活禽屠宰加工后,经冻结处理,肉中温度保持-15℃ 以下的禽肉。

#### 3.5

**肉眼可见异物 visible foreign matter**

产品上有碍食用的杂物或污染物(如黄皮、粪便、胆汁、绒毛、塑料、金属和饲料残留等)。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境与原料要求

4.1.1 原料活禽应来自非疫病区,健康、无病。禽的饲养环境、饲料及饲料添加剂、兽药使用、畜禽饲养防疫,应分别符合 NY/T 391、NY/T 471、NY/T 472、NY/T 1892 的要求。

#### 4.2 屠宰加工要求

屠宰加工应符合 NY/T 473 的要求,屠宰加工用水应符合 GB 5749 的要求。

##### 4.2.1 屠宰

活禽应按 NY/T 473 和 NY/T 1892 的要求,经检疫、检验合格后,进行屠宰。从活禽加工至包装入冷库时间不应超过 2 h。

##### 4.2.2 预冷却

禽屠宰后 45 min 内,肉的中心温度应降到 10℃ 以下。

##### 4.2.3 分割

预冷却后的禽体分割时,环境温度应控制在 8℃~12℃。

##### 4.2.4 修整

分割后的禽体各部分应修剪外伤、血点、血污、羽毛根以及胆污、粪污、嗦囊污染等。

## 4.2.5 冻结

需冷冻的产品,应在-18℃以下环境中,其中心温度应在12 h内达到-15℃以下。

## 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		检验方法
	鲜禽肉(冷却禽肉)	冻禽肉(解冻后)	
组织状态	肌肉有弹性,经指压后凹陷部位立即恢复原位	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢,不易完全恢复原状	GB 16869
色泽	表皮和肌肉切面有光泽,具有禽类品种应有的色泽		
气味	具有禽类品种应有的气味,无异味		
煮沸后的肉汤	透明澄清,脂肪团聚于表面,具有禽类品种应有的滋味		
淤血	淤血面积大于1 cm <sup>2</sup>	不允许存在	
	淤血面积小于1 cm <sup>2</sup>	淤血片数不得超过抽样量的2%	
肉眼可见异物	不得检出		

注:淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的1片淤血面积计。

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分,%	≤77	GB 18394
解冻失水率,%	≤6	GB 16869
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤15	GB/T 5009.44

## 4.5 污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

污染物、农药残留、兽药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表3的规定。

表3 污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

项 目	指 标	检测方法
敌敌畏,mg/kg	不得检出(<0.03)	GB/T 5009.20
四环素,mg/kg	≤0.1	GB/T 20764
土霉素,mg/kg	≤0.1	GB/T 20764
金霉素,mg/kg	≤0.1	GB/T 20764
强力霉素,mg/kg	≤0.1	GB/T 20764
氟苯尼考,mg/kg	≤0.1	GB/T 20756
甲砜霉素,mg/kg	≤0.05	GB/T 20756
恩诺沙星(以恩诺沙星+环丙沙星计),mg/kg	不得检出(<0.0005)	GB/T 20366
磺胺类药物(以总量计),mg/kg	不得检出(<0.04)	GB/T 20759
硝基咪唑类代谢物(以3-氨基-2-噁唑烷基酮(AOZ)、5-吗啉甲基-3-氨基-2-噁唑烷基酮(AMOZ)、1-氨基-乙内酰脲(AHD)和氨基脲(SEM)计),mg/kg	不得检出(<0.0005)	GB/T 20752
噻乙醇代谢物(以3-甲基喹噁啉-2-羧酸(MQCA)计),mg/kg	不得检出(<0.0005)	GB/T 20746

## 4.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数,CFU/g	$\leq 5 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	<500	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB/T 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌	0/25 g	GB 4789.30

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

#### 5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 4.3~4.7 以及表 A.1 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

#### 6 标志和标签

##### 6.1 标志

应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

##### 6.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

#### 7 包装、运输和贮存

##### 7.1 包装

按 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定执行。

##### 7.2 运输

运输过程应按 NY/T 1056 的规定执行。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输。运输过程中严格控制运输温度,鲜禽肉和冷却肉:0℃~4℃,冷冻禽肉:-18℃,温度变化为±1℃。

##### 7.3 贮存

7.3.1 冻禽肉贮存于-18℃以下的冷冻库内,库温昼夜变化幅度不超过 1℃。

7.3.2 鲜禽肉和冷却肉应贮存在-2℃~4℃、相对湿度为 85%~90%的冷却间。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**绿色食品禽肉产品认证检验规定**

A.1 表 A.1 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品禽肉产品认证申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品禽肉产品认证检验项目**

序号	项 目	指 标	检测方法
1	总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.17
2	无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.11
3	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
4	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
5	铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.123
6	氟(以 F 计),mg/kg	≤2.0	GB/T 5009.18

A.2 如食品安全国家标准及相关国家标准和规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新食品安全国家标准及规定执行。