

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 631—2002

鸡肉质量分级

Chicken quality grading

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 均为规范性附录。

本标准由农业部畜牧兽医局提出归口。

本标准起草单位：中国农业科学院畜牧研究所、农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、内蒙古草原兴发集团、河南兴业集团、吉林柳河县华龙集团。

本标准主要起草人：孙宝忠、刘素英、杨季、马爱进、陈刚、杜文君、黄凡、王兵。

鸡 肉 质 量 分 级

1 范围

本标准规定了鸡肉、鸡肉质量等级、评定分级方法、检测方法、标志、包装、贮存与运输。
本标准适用于鸡肉生产、加工、营销企业产品质量分级。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的应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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品标签通用标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB 16869 鲜、冻禽产品
NY/T 330 肉用仔鸡加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

引进类 **introduced class**

屠宰 56 日龄以下引进肉鸡品系鸡只产出的各种鸡肉产品。

3.2

仿土类 **imitated class**

屠宰 90 日龄以上土种鸡与引进肉鸡品系杂交选育系鸡只产出的各种鸡肉产品。

3.3

土种类 **native class**

屠宰 120 日龄以下土种鸡只获得的各种鸡肉产品。

3.4

胴体完整程度 **carcass integrity degree**

鸡胴体各部位皮肤、骨骼完整状态。

3.5

胴体胸部形态 **carcass breast conformation**

鸡骨架及其附着肌肉、皮肤显现出的鸡胴体胸部形态。

3.6

胸角 **chest angle**

鸡胴体胸部角度,是鸡胸部肌肉发达程度的衡量指标。胸角越大,胸肌越发达。胸角测定方法为将鸡胴体仰放固定在桌面上,在距龙骨突最前端 1 cm 处,将胸肌量角器压紧肌肉,并与胸骨脊垂直,使量角器角顶接触胸骨,读取量角器显示角度。