

ICS 67.120

B 44

# 团体标准

T/CAAA 00XX-2019

---

## 鲜（冻）乳鸽

Fresh (frozen) squab

（报批稿）

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

中国畜牧业协会 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国畜牧业协会提出并归口。

本标准起草单位：北京优帝鸽业有限公司、深圳市天翔达鸽业有限公司、广州市良田鸽业有限公司、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、北京市畜牧总站、阜平晒鸽实业有限公司、广东省家禽科学研究所、浙江省农业科学院畜牧兽医研究所、江苏省家禽科学研究所、上海市农业科学院畜牧兽医研究所、惠州市嘉源兴食品有限公司、常州南极星速冻机械设备有限公司、当涂县晓韦机械设备厂。

本标准主要起草人：孙鸿、李秋南、李大鹏、韦可忠、李复煌、韩联众、陈余、杨长锁、卜柱、卢立志、陈继兰、陈益填、秦玉昌。



# 鲜（冻）乳鸽

## 1 范围

本标准规定了鲜（冻）乳鸽的要求、检验方法、检验规则及其标志、包装、贮存和运输。  
本标准适用于18日龄以上屠宰上市的鲜乳鸽和冻乳鸽。

## 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，仅所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 16869 鲜、冻禽产品  
GB 2762 食品中污染物的限量  
GB 4789.2 菌落总数测定  
GB 4789.3 大肠菌群计数  
GB 4789.4 沙门氏菌测定  
GB 5009.3 食品中水分的测定  
GB 5009.4 食品中灰分的测定  
GB 5009.5 食品中蛋白质的测定  
GB 6388 运输包装收发货标志  
GB 7718 食品标签通用标准  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法  
GB/T 20799 肉和肉制品经营卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**乳鸽** squab  
0 d~28 d的鸽。

### 3.2

**鲜乳鸽** fresh squab  
将活鸽屠宰、加工后的产品，包括净膛后的整只鸽、分割部位（鸽肉、鸽翅、鸽腿等）和副产品。

### 3.3

**冻乳鸽 frozen squab**

将活鸽屠宰加工后经冻结处理的产品，包括净膛后的整只鸽、分割部位（鸽肉、鸽翅、鸽腿等）和副产品。

## 3.4

**全净膛重 eviscerated weight**

屠宰后的乳鸽除去全部内脏和嗦囊的重量。

## 4 要求

## 4.1 屠体感官指标

应符合表1的要求。

表1 屠体感官指标

| 项 目 | 鲜乳鸽                    | 冻乳鸽（解冻后）               |
|-----|------------------------|------------------------|
| 皮肤  | 表皮有光泽、无破损、无鸽痘，无红色充血痕迹。 |                        |
| 气味  | 具有鸽肉固有的气味，无异味。         |                        |
| 肌肉  | 有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。    | 经指压后凹陷部位恢复较慢，不能完全恢复原状。 |
| 杂物  | 无肉眼可见的异物。              |                        |

## 4.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

单位为百分比

| 项 目        | 指 标   |
|------------|-------|
| 水分         | 65~75 |
| 蛋白质 $\geq$ | 13.0  |
| 灰分 $\leq$  | 2.0   |

## 4.3 分级指标

乳鸽的分级是以全净膛重为指标，应符合表3、表4、表5、表6要求。

表3 特级指标

| 日 龄<br>天 | 重 量<br>g/每只 |
|----------|-------------|
| 18~20    | 250~300     |
| 21~23    | 301~350     |
| 24~26    | 351~400     |
| 27~28    | 400 以上      |

表4 一级指标

| 日 龄<br>天 | 重 量<br>g/每只 |
|----------|-------------|
| 18~20    | 200~250     |
| 21~23    | 251~300     |
| 24~26    | 301~350     |
| 27~28    | 351~400     |

表5 二级指标

| 日 龄<br>天   | 重 量<br>g/每只 |
|------------|-------------|
| 18~20      | —           |
| 21~23      | 200~250     |
| 24~26      | 251~300     |
| 27~28      | 301~350     |
| 注：— 无重量要求。 |             |

表6 三级指标

| 日 龄<br>天 | 重 量<br>g/每只 |
|----------|-------------|
| 18~20    | —           |
| 21~23    | —           |
| 24~26    | 200~250     |
| 27~28    | 251~300     |

注：— 无重量要求。

#### 4.4 重金属和兽药残留限量

4.4.1 重金属限量应符合 GB 2762 的要求。

4.4.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

#### 4.5 微生物指标

应符合表7的要求。

表7 微生物指标

| 项 目           | 指 标                  |                 |
|---------------|----------------------|-----------------|
|               | 鲜乳鸽                  | 冻乳鸽             |
| 菌落总数/CFU/g    | ≤<br>$1 \times 10^6$ | $5 \times 10^5$ |
| 大肠菌群/MPN/100g | ≤<br>$1 \times 10^4$ | $5 \times 10^3$ |
| 沙门氏菌          | 0/25 g <sup>a</sup>  |                 |

注：<sup>a</sup> 取样个数为5。

## 5 检验方法

### 5.1 屠体感官

5.1.1 皮肤和杂物：目测。

5.1.2 气味：嗅觉。

5.1.3 肌肉：用食指检测其弹性。



## 5.2 测定方法

- 5.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 5.2.2 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 5.2.3 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 5.2.4 菌落总数 按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 5.2.5 大肠菌群 按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 5.2.6 沙门氏菌 按 GB 4789.4 规定的方法测定。
- 5.2.7 重量用感量 $\pm 0.5$  g 的天平称量。

## 6 检验规则

### 6.1 抽样方法

应按GB/T 9695.19的规定执行。

### 6.2 组批

同一班次同一生产线生产的产品为同一组批。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，生产企业均应进行出厂检验，内容包括包装、标签、标志、感官、级别。

### 6.4 判定规则

- 6.4.1 经检验尸体感官指标、污染物和兽药残留限量、微生物指标中有一项不符合要求，即判定该产品为不合格。
- 6.4.2 分级指标应符合相应级别的重量规定，不符合者则下判，低于三级的判为等外品。
- 6.4.3 理化指标中有一项不符合要求的判为等外品。

## 7 标志、包装、贮存、运输

### 7.1 标志

产品标志应符合GB 7718的要求，箱外标志应符合GB/T 191和GB 6388的要求。

### 7.2 包装

- 7.2.1 产品内外包装应清洁、卫生、无污染、无毒无害。
- 7.2.2 图案和字体清晰，凡发霉、潮湿、异味、破裂、脱色和字体不清者不应使用。

### 7.3 贮存、运输

- 7.3.1 鲜乳鸽预冷后在 $-35^{\circ}\text{C}$ 以下的速冻库中降温，中心温度在 0.5 h 达到 $-4^{\circ}\text{C}$ 度后，转入温度为 $-2^{\circ}\text{C}$ 至 $4^{\circ}\text{C}$ 、湿度为 85%~90%的冷藏间贮存。
- 7.3.2 需冷冻的产品，在 $-35^{\circ}\text{C}$ 以下的速冻库中冷冻，中心温度应在 12 h 内达到 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下，在 $-18^{\circ}\text{C}$ 速冻库中贮存。

T/CAAA 00XX-2019

7.3.3 不应与有毒、有害、有气味、易挥发、易腐蚀的物品混放贮存。

7.3.4 应全程冷链运输。

---