

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、硝基咪唑类代谢物、唑乙醇代谢物;
- 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唑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呋喃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