



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19676—2005

---

## 黄羽肉鸡产品质量分级

Grading standard for products of Chinese yellow-feathered chicken

2005-03-02 发布

2005-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
黄 羽 肉 鸡 产 品 质 量 分 级  
GB/T 19676—2005

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

2005年6月第一版 2005年7月电子版制作

\*

书号: 155066·1-22490

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：中国农业科学院畜牧研究所、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。

本标准主要起草人：李东、文杰、陈宽维、赵桂苹、陈继兰、肖智远、黄启忠、赵河山、郑麦青。

# 黄羽肉鸡产品质量分级

## 1 范围

本标准规定了黄羽肉鸡产品质量分级的要求、质量指标及评分标准、抽样方法、测试方法和分级判别规则。

本标准适用于国家级和省级家禽地方品种中的黄羽肉鸡,以及以这些地方品种鸡为亲本的黄羽肉鸡培育品系、黄羽肉鸡配套系鸡的质量分级,其他类型黄羽肉鸡的质量分级可参照本标准执行。本标准不适用于引进快大型肉鸡品种的质量分级。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引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 14772 食品中粗脂肪的测定方法

GB 16869 鲜、冻禽产品

NY/T 330 肉用仔鸡加工技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**活重 live weight**

宰前禁食(不停水)12 h 的活体体重。

### 3.2

**全净膛重 eviscerated carcass weight**

去胸、腹腔内肺和肾以外的全部器官的屠体重量。

### 3.3

**全净膛率 percentage of eviscerated carcass weight in live weight**

全净膛重占活重的比例,用百分数表示。

### 3.4

**胸肌率 percentage of breast muscle weight in live weight**

两侧胸肌重占活重的比例,用百分数表示。

### 3.5

**腿肌率 percentage of thigh muscle weight in live weight**

两侧腿肌重占活重的比例,用百分数表示。

## 4 要求

4.1 黄羽肉鸡活鸡应来自非疫区,并经检疫、检验合格。屠宰后的产品应符合 GB 16869 的要求。

4.2 黄羽肉鸡平均活重应达到 1 300 g 以上。

4.3 按照体型外貌、胴体性状、肌肉品质、感官评定四类指标将黄羽肉鸡产品分为三级。采用百分制评分法进行分级,各项指标标准和分数见表 1。