

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4636—2025

鲜、冻驴肉及副产品

Fresh and frozen donkey meat and by-products

2025-01-09 发布

中华人民共和国农业农村部 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：山东健康肉产业联合会、山东省农业科学院、聊城大学、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、山东省畜产品质量安全中心（山东省畜禽屠宰技术中心）、东阿阿胶股份有限公司、中国畜牧业协会、山东农业工程学院。

本文件主要起草人：张伟、刘桂芹、高胜普、薄永恒、李淑焕、刘清政、武博贤、王长法、曲萍、杨少华、嵇传良、魏逸明、马政、王春洪、王维婷、桑学玉。



鲜、冻驴肉及副产品

1 范围

本文件规定了鲜、冻驴肉及副产品的产品种类、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、储存和运输要求。

本文件适用于经检验检疫、屠宰加工后的鲜、冻驴肉及驴副产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法
GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
NY/T 3224 畜禽屠宰术语
NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
NY/T 3743 畜禽屠宰操作规程 驴
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻驴肉 frozen donkey meat

驴屠宰加工后，在 $\leq -28^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的肉。

3.2

可食用驴副产品 edible donkey by-products

驴屠宰加工后，所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄、尾等可食用部分。

4 产品种类

4.1 带骨驴肉包括二分体或二分体基础上按部位分割加工的驴肉产品。

4.2 剔骨驴肉包括颈肉、胸肉、肋肉、腩肉、外脊肉、腱子肉、前腿肉、后腿(带臀)肉、护心肉等。

4.3 可食用驴副产品包括驴皮、驴头或驴头肉(含驴舌、驴眼、驴脑)、驴尾、驴心、驴心血管、驴肝、驴肺、驴气管、驴肾、驴食管、驴肚(胃)、驴肠(大肠、小肠)、驴腰油(肾外侧的脂肪)、驴肠油(肠外侧的脂肪)、驴膘油、驴宝(睾丸)、驴鞭、驴血、驴蹄、驴蹄筋、驴骨等。

5 技术要求

5.1 原料要求

用于屠宰的活驴应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的检疫证明。

5.2 加工要求

5.2.1 生产加工过程应符合 GB/T 20575 的规定。

5.2.2 屠宰加工应按 NY/T 3743 的相关规定进行,从驴宰杀放血到驴肉及副产品整理后进入冷却间或冷冻间的时间应控制在 2 h 内。

5.2.3 产品修整应修除伤斑、病变组织、病变淋巴结和脓包,去除血污、浮毛、粪污等污染物。

5.3 感官指标

5.3.1 鲜、冻驴肉

鲜、冻驴肉感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 鲜、冻驴肉感官指标间

项目	鲜驴肉	冻驴肉(解冻后)
色泽	肌肉有光泽,切面深红色或深紫红色;脂肪呈乳白色、淡黄色或微黄色	肌肉有光泽,切面深红色或暗红色;脂肪呈乳白色、淡黄色或微黄色
组织状态	肌纤维致密,肉质有韧性,指压后凹陷快速恢复	肌纤维紧密,肉质有韧性,有坚实感
黏度	外表微干或微湿润,切面湿润,不粘手	外表及切面湿润,不粘手
气味	具有驴肉固有气味	
煮沸后肉汤	煮沸后肉汤微褐色透明澄清,脂肪团聚于液面,具有驴肉固有香味,无异味	

5.3.2 可食用驴副产品

可食用驴副产品感官指标应符合表 2 的规定,包括冷冻解冻后的产品。

表 2 可食用驴副产品感官指标

项目	要求
色泽	具有驴副产品正常的色泽,表面有光泽
组织状态	具有驴副产品应有的正常组织状态,结构紧密,质地正常
黏度	外表湿润或微湿润,不粘手
气味	具有驴副产品正常的气味,无异味
煮沸后滋味	煮沸后的汤应符合相应产品特有的滋味,无异味
杂质	无肉眼可见异物

5.4 理化指标

5.4.1 水分

鲜驴肉水分含量应 $\leq 78\%$ 。

5.4.2 挥发性盐基氮

鲜、冻驴肉和可食用驴副产品中挥发性盐基氮应 $\leq 15\text{ mg}/100\text{ g}$ 。

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650、GB 31650.1 以及国家相关规定和公告的要求。

5.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 净含量

以产品标签或外包装标注为准,短缺量见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官指标测定

6.1.1 色泽、组织状态、黏度、杂质

在正常光线下,目测、触摸。

6.1.2 气味

煮前鼻嗅。

6.1.3 煮沸检查

6.1.3.1 煮沸气味检查

称取 20 g 绞碎的试样,置于 200 mL 烧杯中,加 100 mL 水,用表面皿盖上加热至 50℃~60℃,开盖检查气味。

6.1.3.2 煮沸滋味检查

气味样品检查后继续加热煮沸 20 min~30 min,检查煮沸后汤的滋味。

6.2 理化指标测定

6.2.1 水分含量

按照 GB 5009.3 的规定测定。

6.2.2 挥发性盐基氮

按照 GB 5009.228 的规定测定。

6.3 污染物限量测定

按照 GB 2762 的规定测定。

6.4 兽药残留测定

按照国家规定的相应方法测定。

6.5 农药残留测定

按照 GB 2763 的规定测定。

6.6 净含量测定

按照 JJF 1070 的规定测定。

7 检验规则

7.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样方法

从同一组批中随机抽取样品,抽样数量满足检验需求和留样要求。取样数量和要求应按照 GB/T 9695.19 的相关规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

产品出厂前由检验部门按本文件的规定逐批检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括:感官指标、标识、包装、净含量(定量包装商品)等。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 每年至少进行一次型式检验。此外,有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目应包含本文件中 5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8 及国家有关主管部门规定的相关项目。

7.4 判定规则

检验项目结果全部符合本文件的要求,判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本文件的要求时,应在同批产品中加倍抽样复检。复检结果合格,则判为合格品;如复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件的要求,则判该批次为不合格品。

8 标识、包装、储存、运输

8.1 标识

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的相关要求。

8.1.2 运输包装的标识应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的相关要求。

8.2 包装

8.2.1 产品包装应符合 NY/T 3383 的相关要求。

8.2.2 外包装材料为纸箱的应符合 GB/T 6543 的相关要求,外包装材料为编织袋的应符合 GB/T 8946 的相关要求。

8.1.3 未经包装(裸装)的产品应有必要的安全防护,盛装容器应不渗水,不含有毒、有害和放射性物质,应容易清洗消毒与运输。

8.3 储存

8.3.1 鲜驴肉及可食用驴副产品应在 0℃~4℃ 条件下储存。

8.3.2 冻驴肉及可食用驴副产品应在低于-18℃ 的条件下储存,储存温度一昼夜波动不应超过±1℃。

8.3.3 储存库应保持清洁、整齐、通风、防霉变、定期消毒;同一库内不应存放可能造成交叉污染或者串味的产品;产品出库应遵循“先进先出”的原则;其他相关管理要求应符合 NY/T 3225 的有关规定。

8.4 运输

产品运输应按照 GB/T 20575 和 GB 20799 的相关规定执行。出货前应确认包装良好,装卸过程中不应损害其外包装。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
 - [2] 病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25 号)
 - [3] 马属动物屠宰检疫规程(农牧发〔2023〕16 号 附件 20)
-