

# 福建省地方标准

DB35/T107.5—2000

---

## 武陵烤兔加工工艺流程

地方标准信息服务平台

2000—11—01 发布

2000—11—01 实施

---

福建省质量技术监督局批准

## 前 言

武陵烤兔是以大田肉兔为原料、红糟为辅料,用传统工艺结合传统加工方法精制而成,为保证武陵烤兔的质量要求,保持其特有的风味,根据传统加工的实践经验,特制定本标准。

本标准于2000年11月01日首次发布。

本标准由福建省质量技术监督局、福建省农业厅提出。

本标准由大田县质量技术监督局、大田县畜牧水产局负责起草。

本标准主要起草人:戴素华、陈兴聪、涂双友、卢芳仲。

# 福建省地方标准

## 武陵烤兔加工工艺规程

DB 35/T107.5—2000

### 1 范围

本标准规定了武陵烤兔的生产加工工艺流程、工艺技术要求 and 加工场管理规范。

本标准适用于人工加工制作的武陵烤兔。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

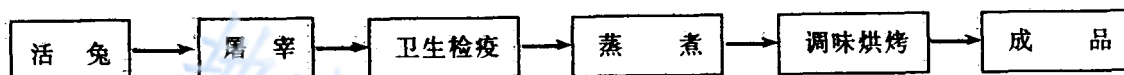
GB 12694—1996 肉类加工厂卫生规范

GB 16549—1996 畜禽产地检疫规范

DB 35/415—2000 大田肉兔

### 3 工艺规程

#### 3.1 工艺流程图



#### 3.2 工艺技术要求

3.2.1 活兔应符合 DB 35/415 的要求。

3.2.2 活兔的屠宰

3.2.2.1 检查活兔的可宰性,肉兔应饱满、健康、眼睛有神,反应灵敏,动作敏捷,眼、鼻、嘴无异物,大小便正常,体温正常,膘情达八成以上经检验无疫病的大田肉兔。

3.2.2.2 将肉兔停食 24h 进行放血、宰杀,血要放干净。

3.2.2.3 将肉兔置于约 60℃~70℃ 的温水中进行烫毛(约 2 分钟~3 分钟即可)褪毛,不得损伤肉兔的表皮。

3.2.2.4 将褪尽毛的肉兔冲洗干净进行剖腹。注意不损伤肠衣。

3.2.3 卫生检疫

3.2.3.1 检查兔肉体表有无凝结出血、化脓、外伤等,修净脓疱伤斑,剔除肌肉色泽暗红等不符合要求的体块。

3.2.3.2 兔肉的肌体为淡粉红色或深红色,内脏器官无出血、瘀血,淋巴结、肝、脾无肿大、无变性、变硬。

#### 3.2.4 蒸煮

3.2.4.1 将检疫后的肉兔摆放入蒸煮锅内,加适当的水、生姜、辣椒、食盐等调味品,用中火煮熟,其肉质有一定的韧性。

3.2.4.2 取出熟兔肉趁热均匀涂上红糟。

#### 3.2.5 烘烤

3.2.5.1 将涂上红糟的熟兔肉放在烤锅里,用温火慢烤,至兔皮稍为收缩,呈暗红色,肉质呈浅黄色或浅玫瑰色时出锅,趁热抹上茶油冷却。

#### 3.2.6 成品包装、贮放

用食品包装袋简易包装,置放于透气良好、低温(10℃)、防污染的室内。

### 4 加工场卫生规范

#### 4.1 卫生管理

肉兔加工厂的设计与设施的卫生、工厂的卫生管理、加工过程的卫生个人卫生、成品加工卫生按 GB 12694 的有关规定执行。

#### 4.2 活兔的检疫

按 GB 16549 有关规定执行。

#### 4.3 肉兔的宰杀加工

按 GB/T 17237 执行。质量卫生必须符合 GB 2708 的规定。

#### 4.4 烤兔的加工

应符合 GB 5749 的规定。

地方标准信息服务平台

---