



SNI 3924:2023

KARKAS DAN DAGING AYAM RAS



SNI dapat diakses melalui:
<https://pesta.bsn.go.id/>

RUANG LINGKUP

Standar ini menetapkan klasifikasi, persyaratan mutu, pelabelan, pengemasan serta penyimpanan karkas dan daging ayam ras. Standar ini tidak berlaku untuk karkas dan daging ayam ras segar hangat.

Klasifikasi karkas dan daging ayam dibagi berdasarkan

Suhu internal karkas dan daging terdiri dari segar dingin (suhu 0°C - 10°C) dan segar beku (minimum -12°C).

Bobot karkas terdiri dari kecil (kurang dari 1kg), sedang (1kg sampai 1,4kg), dan besar (lebih dari 1,4kg)

Persyaratan mutu fisik karkas dan daging ayam ras

No	Faktor mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Keutuhan karkas ^a	Tidak ada	Tidak ada	Ada
	- Tulang patah atau hilang	Tidak ada	Tidak ada	Ada
	- Persendian lepas	Tidak ada	Tidak ada	Ada
	- Kulit sobek	Tidak ada	Ada	Ada
	- Daging sobek maupun hilang	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
2	Perubahan warna (selain memar) ^b	Tidak ada	Tidak ada	Ada
3	Kebersihan ^b	Tidak ada	Ada, sedikit	Ada
	- Bulu tunas	Tidak ada	Tidak ada	Ada
	- Bulu halus	Tidak ada	Tidak ada	Ada
	- Kotoran dan darah	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

CATATAN ^a hanya berlaku pada karkas ayam ras

^b berlaku pada karkas dan daging ayam

Persyaratan residu antibiotik karkas dan daging ayam ras

No	Parameter	Persyaratan
1	Residu antibiotik golongan beta laktam	Negatif
2	Residu antibiotik golongan tetrasiiklin	Negatif
3	Residu antibiotik golongan aminoglikosida	Negatif
4	Residu antibiotik golongan makrolida	Negatif