

中国轻工业联合会
团体标准
符离集烧鸡

T/CNLIC 0009—2019

*

中国轻工业出版社出版

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010)65241695

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化研究所编辑发行

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·5500

印数：1—200册 定价：22.00元

ICS 67.120.20
X18

团 体 标 准

T/CNLIC 0009—2019

符离集烧鸡

Fuliji roast chicken

2019-11-12 发布

2019-11-12 实施

中国轻工业联合会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出并归口。

本标准主要起草单位：宿州市埇桥区经济信息局、宿州市埇桥区符离镇政府、宿州市符离集刘老二烧鸡有限公司、宿州市徽香源食品有限公司、中国轻工业发展研究中心。

本标准主要起草人：李玉斌、钱程、刘勇奎、吴向东、李志军。

本标准为首次发布。

全国团体标准信息平台

引 言

以鸡为原料加工制作而成的烧鸡产品，是中华饮食文化中的特有产品之一。符离集烧鸡是安徽省宿州市埇桥区的特色传统食品，因原产于符离镇而得名。符离镇地区烹鸡、吃鸡历史悠久。1984年，江苏徐州考古发掘汉墓，在楚王刘戊之墓的庖厨间，出土文物有铜鼎、盆、勺等食物容器及铁釜、陶甗等炊煮器具。在庖厨间发现保存有楚王属县的贡奉物品符离鸡，符离鸡盛放在陶盆内，上有泥封，并盖有“符离丞印”的封记，鸡骨基本保存完好。据考古专家鉴定和推断，是古符离县贡鸡。这一发现证明符离鸡的出名，至少在2000年以上，成为我国有据可查的历史最悠久的鸡制品。

正宗符离集烧鸡以淮北麻鸡为原料制成，其色佳味美，香气扑鼻，肉白嫩，肥而不腻，肉烂脱骨，嚼骨而有余香。因符离集烧鸡原料和制作工艺的独特性，2006年成为国家地理标志产品，2008年成为安徽省级非物质文化遗产。

符离集烧鸡历经2000余年，通过技艺传承、借鉴和发展，目前已在当地形成以省级龙头企业为代表，由数百家企业组成的具有较大规模的烧鸡产业集群。同时带动了当地的育种、养殖、加工、销售等产业链的形成，有力地推动并支撑了宿州市埇桥区的地方经济发展。

2019年3月，宿州埇桥区被中国轻工业联合会授予“中国烧鸡之乡”称号，符离集烧鸡产业发展步入快车道。本符离集烧鸡产品标准的制定，对推动和规范符离集烧鸡产业集群的高质量发展具有重要意义。

符离集烧鸡

1 范围

本标准规定了符离集烧鸡的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于 3.2 定义的符离集烧鸡产品的生产、销售和检验。

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/T 317 白砂糖
 - GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
 - GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 - GB/T 5461 食用盐
 - 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 - GB/T 9695.19 肉与肉制品的取样方法
 - GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - GB 16869 鲜、冻禽产品
 - GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
 - GB/T 20883 麦芽糖
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淮北麻鸡 **Huaibei Ma chicken**

产于中国淮北平原，体型较小，胫围细瘦，喙、胫、趾为铁青色，单冠，冠、肉髯、耳叶、脸红色。公鸡羽毛金红色，主翼羽及尾羽黑色有青铜光泽，体重 1 500 g 左右；母鸡羽毛麻栗色，主翼羽及尾羽黑而发暗，体重 1 300 g 左右。鸡体健壮，肉质细嫩，肌间脂肪高为主要特征的禽类品种。

[GB/T 20558—2006，定义 4.1]

3.2

符离集烧鸡 Fuliji roast chicken

采用淮北麻鸡为原料，按传统工艺制作，用符离集地域命名的具有独特风味的烧鸡制品。

[GB/T 20558—2006，定义 4.2]

4 分类

按是否包装分为两类：

- 裸装产品：以鲜（冻）淮北麻鸡肉为原料，经造型、油炸、传统配方卤制、煮制的产品；
- 预包装产品：以鲜（冻）淮北麻鸡肉为原料，经造型、油炸、传统配方卤制、煮制、包装、杀菌的产品。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 原料鸡

选自当年或隔年淮北麻鸡，符合 GB 16869 及 GB 2707 的规定。

5.1.2 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.4 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.5 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.6 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.7 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.8 其他辅料

应符合相关标准的规定。

5.2 产品质量要求

5.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	裸装产品	预包装产品
色 泽	金黄色至枣红色	
滋味、气味	咸淡适中，滋味鲜美，柔嫩滑爽，具有符离集烧鸡特有的滋味与气味，无异味	

表 1 (续)

项 目	要 求	
	裸装产品	预包装产品
组织形态	肉质软硬适度, 整鸡呈椭圆形, 造型美观、丰满, 表面干净, 形态完整	整只产品: 肉质软硬适度, 鸡呈椭圆形, 造型美观、丰满, 表面干净, 形态完整; 非整只产品: 肉质软硬适度, 允许半只、完整度略差、脱骨和少量搭配, 整只破损和搭配不应超过净含量的 20%, 每袋不应含有两个鸡头, 至少含有一个鸡腿和一个鸡翅
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	裸装产品	预包装产品
固形物含量/ (%) \geq	—	88
水 分/ (g/100 g) \leq	70	
蛋白质/ (g/100 g) \geq	17.0	
氯化钠/ (g/100 g) \leq	3.0	

5.3 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

5.4 微生物指标

应符合 GB 2726 的规定。罐头工艺生产的烧鸡产品应符合罐头食品商业无菌的规定。

5.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号) 的规定。

6 试验方法

6.1 取样

产品按表 3 规定取样后均匀捣碎, 用于水分、蛋白质和氯化钠 3 项理化指标检验。

表 3 取样要求

单位为%

取样部位	取样比例	
	肌 肉	皮
腿 部	45	2
胸 部	45	2

表 3（续）

单位为%

取样部位	取样比例	
	肌肉	皮
颈部	5	1
合计	95	5

6.2 感官检验

在正常光线下。

——色泽：目测。

——气味：鼻嗅。

——滋味：品尝。

——组织形态：目测。

——杂质：目测。

6.3 理化及安全指标

6.3.1 固形物

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.3.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

6.3.4 氯化钠

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

6.3.5 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.3.6 微生物指标

按 GB/T 4789.17 及 GB 4789.26 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

按照本标准 6.1 规定的取样要求和 GB/T 9695.19 中规定的数量要求取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

7.3 出厂检验

产品每批出厂检验项目为感官要求、净含量。水分、氯化钠、蛋白质、微生物等项目检验不应少于 1 次/7 d。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时应每 12 个月进行 1 次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判定为合格品。若微生物指标有 1 项不合格，则判定该批产品不合格；若其他指标有不大于 2 项不符合本标准的规定，可从同批备检样品中加倍对不合格项进行复检，若复检结果仍有 1 项不符合本标准的规定，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签和标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

预包装产品使用的复合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

8.3 运输

预包装产品运输工具应符合 GB 19303 的有关规定，运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

8.4 贮存

8.4.1 贮存场所应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他影响产品质量的物品混贮。

8.4.2 裸装及预包装的一般杀菌工艺生产的产品应置于低温条件下保存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施；罐头工艺生产的产品可在常温条件下保存。

参考文献

- [1] GB/T 20558—2006 地理标志产品 符离集烧鸡
 - [2] SB/T 10611—2011 扒鸡
 - [3] DB41/T 373—2004 道口烧鸡
-