

# T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA XXXX—2026

## 滴鸡精质量要求

Quality requirements for dripped chicken essence

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

中国优质农产品开发服务协会

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。

本文件由江西金元裕实业有限公司提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：江西金元裕实业有限公司、金元堂食品（抚州）有限责任公司、江西金钰堂食品有限公司、江西黑凤农业科技有限公司、南城县找稻田养殖场（个体工商户）。

本文件主要起草人：丁长风、刘爱兰、周萍、周会荣、周斌、黎贝人、孙健、罗慧祥、丁长龙、李中伟。

# 滴鸡精质量要求

## 1 范围

本文件规定了滴鸡精的术语和定义、工艺要求、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标志、贮存、运输、保质期。

本文件适用于滴鸡精的生产、检验和销售。

## 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，仅所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 包装储运图形符号标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 23188 松茸
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- GH/T 1240 干制蛹虫草
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》一部

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

滴鸡精 **dripped chicken essence**

以泰和乌鸡、崇仁麻鸡、南城五黑鸡、本地散养土鸡（江西省内）为主要原料，经高温高压萃取、分离等工艺制成的天然滋补萃取原液。

## 4 工艺要求

### 4.1 加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 4.2 生产用水

选用产地范围内的生活用水或地下水，应符合 GB 5749 的规定。

### 4.3 加工工艺流程

原料选择、辅料选择、原料处理、高温高压蒸煮、过滤、离心分离、杀菌与后续处理、包装入库。

### 4.4 加工技术要点

#### 4.4.1 原料选择

选用泰和乌鸡、崇仁麻鸡、南城五黑鸡、本地散养土鸡（江西省内）、经检疫合格的冰鲜（冻）鸡等为主要原料，经严格宰前检疫与溯源核验，宰后 48 h 内完成低温处理，全程冷链温度控制在  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ，应符合 GB 2707 的要求。

#### 4.4.2 辅料选择

a) 可根据产品特点和工艺需要，选择添加一种或多种辅料。辅料可包括：蛹虫草、燕窝、红枣、枸杞、猴头菇、淮山（山药）、酸枣仁、百合、海参、松茸、红参、管花肉苁蓉及其他符合相关法规要求的药食同源物质或新食品原料等。

b) 蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。

c) 燕窝：应符合 GH/T 1092 的规定。

d) 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

e) 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

f) 猴头菇：应符合 GB 7096 的规定。

g) 海参：应符合 GB 31602 的规定。

h) 松茸：应符合 GB/T 23188 的规定。

i) 淮山（山药）、酸枣仁、百合、红参、管花肉苁蓉：应符合《中华人民共和国药典》2025 年版（一部）的规定。

#### 4.4.3 原料处理

经人工挑拣去杂、清洗，再进行均匀分块。分切后的鸡块装入蒸煮篮，送至恒温车间进行二次清洗，去除血污、杂质；清洗后在  $8^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$  环境下滤干表面水分。

#### 4.4.4 高温高压蒸煮

将预处理后的鸡肉装入蒸煮桶内的蒸煮篮中，鸡块装篮量控制为  $20\text{ kg}/\text{篮}\sim 22\text{ kg}/\text{篮}$ ，将蒸煮桶置于密闭蒸煮釜中，先通入蒸汽排出蒸煮釜内冷空气，直至釜内温度达到  $100^{\circ}\text{C}$  及以上。保持蒸煮釜

封闭环境，控制蒸煮温度 $100\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 160\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、蒸煮压力  $101.3\text{ KPa}\sim 618.1\text{ KPa}$ ，蒸煮时间  $3\text{ h}\sim 6\text{ h}$ 。蒸煮完成后，向蒸煮釜内导入压缩空气排出蒸汽。

#### 4.4.5 过滤

将冷却后的滴鸡精原液从蒸煮釜中取出，导入收集装置，采用过滤网进行初次过滤，去除肉渣、骨渣等大颗粒固渣、细小悬浮杂质。

#### 4.4.6 离心分离

原液经过密闭的管道送入离心装置，通过离心作用将原液中的剩余固渣、油脂与汁液彻底分离，收集无脂肪、无胆固醇的滴鸡精纯汁液。

#### 4.4.7 杀菌与后续处理

将密封罐装后合格的滴鸡精产品送入杀菌釜中，控制杀菌温度  $100\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 160\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，杀菌时间  $10\text{ min}\sim 30\text{ min}$ ；杀菌完成后，在  $5\text{ min}\sim 30\text{ min}$  内将杀菌釜内温度降至  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

#### 4.4.8 包装入库

高温杀菌冷却后的产品，应先经外观检验剔除不合格品，再进行贴标工序，标签需清晰标注原料信息、生产批次、保质期等内容。贴标完成后按规格装箱，配备缓冲防护材料，避免运输过程中破损。装箱后的成品存入常温仓库，做好温湿度台账记录，确保存储及物流环节产品品质稳定。

## 5 质量要求

### 5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
状态	液体，略呈粘稠状
色泽	淡黄色至金黄色
滋味、气味	具有鸡肉应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来异物

### 5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
----	----

脂肪/ (g/100g)	≤0.5
蛋白质/ (%)	≥3.0
氨基酸总量/ (g/100g)	≥2.0

### 5.3 安全指标

应符合罐头食品商业无菌的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 5.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

在自然光线下，目测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后，用温水漱口尝其滋味。

### 6.2 脂肪

应按 GB 5009.6 规定的方法执行。

### 6.3 蛋白质

应按 GB 5009.5 规定的方法执行。

### 6.4 氨基酸

应按 GB 5009.124 规定的方法执行。

### 6.5 安全指标

罐头食品商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法执行，污染物限量应按照 GB 2762 规定的方法执行，食品添加剂的品种和使用量应按照 GB 2760 规定的方法执行。

### 6.6 净含量

应按照 JJF 1070 规定的方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次、同一生产线、同一次投料的产品为一个批次。

### 7.2 抽样方法

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的 2 倍，作为检验及留样。

### 7.3 产品检验

#### 7.3.1 出厂检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验合格的产品方可出厂。检验内容包括感官指标、蛋白质、脂肪、净含量、商业无菌。

#### 7.3.2 型式检验

每年应至少进行 1 次。检测项目为第 5 章全部内容。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因生产技术和生产环境发生较大变化，可能影响产品品质时；
- c) 国家相关行政部门提出型式检验要求时；
- d) 停产半年以上，恢复生产时。

#### 7.3.3 判定规则

感官指标、理化指标、安全指标、净含量检验结果中全部指标合格时，则判定该批产品为合格；感官指标、净含量和理化指标有不合格项时，在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准；安全指标不合格时，判该批产品不合格，不得复检。

## 8 标签、标志、贮存、运输

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的相关规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.1.3 添加蛹虫草、蛹虫草、燕窝、红枣、枸杞、猴头菇、淮山（山药）、酸枣仁、百合、海参、松茸、红参、管花肉苁蓉等的产品标签上应标明其添加量，并注明不适宜人群。

### 8.2 贮存

产品应贮存于专用常温食品仓库内，库内应清洁、通风、阴凉干燥，环境温度控制在 10℃~25℃，相对湿度 65% 左右，并有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。开封后需冷藏并在 24 h 内食用完毕。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。

## 9 保质期

产品的保质期为 18 个月。