

《脱骨鸡爪加工技术规范》

编制说明

团标制定工作组

二零二三年二月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项并联合江苏合悦食品科技有限公司等相关单位共同制定《脱骨鸡爪加工技术规范》团体标准。于 2023 年 1 月 16 日，中国中小商业企业协会发布了《脱骨鸡爪加工技术规范》团体标准立项通知，正式立项。为响应市场需求，需要制定完善的脱骨鸡爪加工技术规范，对产品进行管理，满足市场质量提升需要。

（二）编制背景及目的

近几年来，国内的鸡爪销量与日俱增，甚至超过鸭脖，尤其受到青年朋友的喜爱，已然是一种被广泛接受的休闲和生活方式。凤爪市场需求旺盛，不仅自产量大而且还需要进口。华经产业研究院发布的《2022—2027 年中国肉鸡养殖行业市场深度分析及投资规划建议报告》显示，2020 年我国养殖的鸡可以提供近 240 亿只凤爪。与此同时，我国冷冻凤爪进口数量逐年递增，从 2017 年的 13.99 万吨上升到 2019 年的 20.04 万吨。根据中商产业研究所的数据，2021 年前 10 月，我国冷冻鸡爪进口量占禽肉进口量的 45.0%，达到了 54 吨。根据天猫发布的天猫平台卤制品鸡、鸭不同部位消费趋势，2020 年凤爪消费增长超 1.8 倍，消费规模位居第一，其后才是鸭脖、鸭爪、鸭舌等大热品类。

凤爪的崛起不无道理，其既获得了消费者市场的青睐，也是适合规模化生产的品类，可以说正好契合了资本对于规模、效率、市场的

追求。在原料方面，不同于鸭脖上有淋巴器官，凤爪只有骨头、皮和指甲，处理相对简单。加上自动切割机、自动脱骨机等机器的出现，凤爪的处理更加便捷。在加工方面，凤爪很适合工业化生产。人、机器、场地是必备的 3 要素，工艺步骤简化，只有解冻、水煮、腌渍和包装。这意味着只需要调配好凤爪和调料的比例，在自动蒸煮机和自动真空包装机等流水线机器的作业下，就可以标准化生产。正是由于上游成熟的工业化流程，使得凤爪生产的门槛变低，大量初创品牌涌现。品牌可以不负责生产产品，而是找代工厂进行贴牌生产。这样品牌方不仅可以减少投资成本，轻资产运作，还可以把更多的精力放在研发和销售上。

随着国内人均收入水平的不断提升，以及消费者健康意识及饮食习惯的转变，人们不再仅仅满足于吃饱，更加倾向于食品的安全性和健康性，脱骨鸡爪市场规模不断保持平稳增长。

（三）编制过程

1、项目立项阶段

在脱骨鸡爪受到市场青睐的当下，并无脱骨鸡爪生产技术相关工艺标准，难以规范化生产；江苏合悦食品科技有限公司将发酵工艺应用于脱骨鸡爪生产，增加口味，使酸味融入产品中，在提升美味的同时增加出品率。因此，亟需制定《脱骨鸡爪加工技术规范》团体标准。

为此，为了规范脱骨鸡爪的生产研发和市场监管，江苏合悦食品科技有限公司向中国中小商业企业协会提交了《脱骨鸡爪加工技术规范》团体标准的制订申请。《脱骨鸡爪加工技术规范》标准的编制实施将进一步完善脱骨鸡爪标准体系，有利于食品安全、规范化、统一化。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就脱骨鸡爪产品进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究了脱骨鸡爪加工的主要工艺流程，明确了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，基于我们基本国情，经过数次修改，形成了《脱骨鸡爪加工技术规范》标准草案稿。

4、标准征求意见阶段

形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实际应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证，明确和规范脱骨鸡爪加工的技术要求。起草组形成了《脱骨鸡爪加工技术规范》（征求意见稿）。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：中国中小商业企业协会、江苏合悦食品科技有限公司等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2023 年 2 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20799—2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

SB/T 10416 调味料酒

二、 标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

（二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 7 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

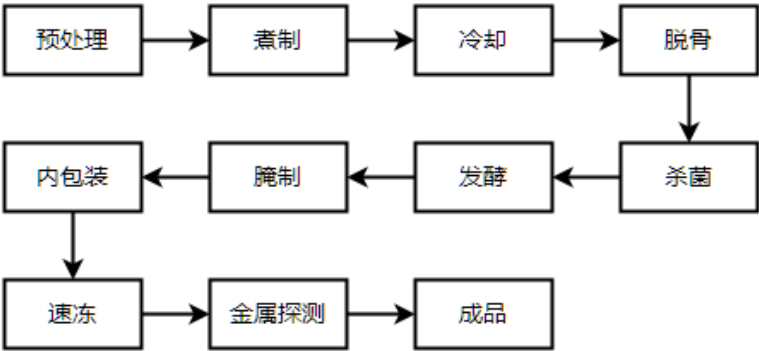
3、术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4、基本要求

对原辅料、卫生要求及生产管理做出规定。

5、加工技术



6、标志、标签、包装、运输和贮存

对脱骨鸡爪成品的标志、标签、包装、运输和贮存提出要求。

7、生产记录

每批进场的原辅料、加工过程的质量、卫生关键控制点、合格证
明、销售记录及档案的管理提出要求。

（三）主要试验（或验证）情况分析

无。

（四）标准中涉及专利的情况

不涉及。

（五）预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用
的情况

保障脱骨鸡爪加工的规范性、统一性，提高产品质量。

（六）在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

（七）重大分歧意见的处理经过和依据

无。

（八）标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

（九）贯彻标准的要求和措施建议

无。

（十）废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

（十一）其他应予说明的事项

无。

《脱骨鸡爪加工技术规范》起草组

2023 年 02 月 22 日