

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2023

江西绿色生态 鸡肉

Jiangxi Green Ecology—Chicken

征求意见稿

(本草案完成时间: 2023-05-10)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本要求 2

5 评价指标 4

6 品牌互认 5

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：瑞昌市农业农村局、瑞昌市铜岭山庄有限公司、瑞昌市久兴农业有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：黄涛、陈亚茹、邵国有、魏波、黄军根、黄友忠。

引 言

“江西绿色生态 鸡肉”的指标水平说明：

- 感官指标：符合 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》表 1 要求；
- 理化指标：符合 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》表 2 要求；
- 安全卫生指标：污染物、农药和兽药残留限量符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650、NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》的要求；微生物限量符合 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》的要求。

江西绿色生态 鸡肉

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 鸡肉”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。
本文件适用于鲜（冻）鸡肉产品申请“江西绿色生态”品牌的评价或认证活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T 19664 商品肉鸡生产技术规程
- GB/T 19676 畜禽肉质量分级 鸡肉
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 20014.6 良好农业规范 第6部分：畜禽基础控制点与符合性规范
- GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB/T 24864 鸡胴体分割
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 32148 家禽健康养殖规范
GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则
GB/T 41381 规模化家禽饲养场流感防控环境管理技术规范
NY/T 388 畜禽场环境质量标准
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 753 绿色食品 禽肉
NY/T 1055 绿色食品 产品检疫规则
NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
NY/T 2969 集约化养鸡场建设标准
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单
农业农村部公告第 303 号 国家畜禽遗传资源目录

3 术语和定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜鸡肉

活鸡宰杀、加工后，不经过冷冻处理、直接售卖的肉。

3.2

冻鸡肉

活鸡宰杀、加工后，经过-18℃冷冻处理，以冷冻状态售卖的肉。

3.3

江西绿色生态 鸡肉 Jiangxi Green Ecology—Chicken

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的鲜（冻）鸡肉产品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 生产经营主体应按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立并运行相应的管理体系。

4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大安全生产或食品安全事故。

4.2 产地环境

活禽养殖环境应符合 NY/T 388 和 NY/T 2969 的规定，或符合 NY/T 391 的规定。

4.3 品种要求

4.3.1 原料活禽品种应符合农业农村部公告第 303 号规定，是江西地方肉鸡品种。

4.3.2 种苗应健康、无病，来自非疫区。

4.4 养殖过程

4.4.1 养殖过程应符合 GB/T 19664、GB/T 32148、GB/T 20014.6 和 GB/T 20014.10 的规定。

4.4.2 活禽的卫生防疫应符合 NY/T 473 的规定，流感防控环境管理应符合 GB/T 41381 的规定。

4.4.3 饲料卫生应符合 GB 13078 的规定。

4.5 屠宰加工

4.5.1 供宰鸡应为健康活禽，经产地动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.5.2 供宰鸡验收、屠宰、分割、消毒等环节的场所、设施设备和人员要求应符合 GB 12694 的要求。

4.5.3 屠宰操作应按照 GB/T 19478 的规定，如需分割加工应按照 GB/T 24864 执行。

4.5.4 屠宰加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.6 冷冻处理

4.6.1 需冻结产品应置于-28℃以下环境，时间不宜超过 12h，冻结后产品的中心温度应不高于-15℃，冻结后转入冷藏库贮存。

4.6.2 贮存环境与设施、温度与时间应符合 GB 12694 的要求。

4.7 产品要求

4.7.1 产品应符合 GB 2707、GB 16869、NY/T 753 的要求，并按照 GB/T 37061、GB/T 19676 的规定进行质量分级。

4.7.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.4 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.8 包装贮运

4.8.1 包装、贮存和运输应符合 GB 12694、NY/T 658、NY/T 1056、GB/T 28640 的规定。

4.8.2 包装用材料应符合 GB 4806.1 的要求。

4.8.3 包装与标识应符合 NY/T 3383 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定，包装应明确产品等级。

4.8.4 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.8.5 运输工具应经过消毒、清洁卫生、无异味，运输时不得与有毒有害物质混装、混运。

4.9 经营管理

农贸市场、网络交易、配送服务应符合 GB 31621、GB 20799 的规定。

4.10 溯源管理

企业宜采用 GS1 国际统一追溯标准，建立产品质量追溯体系，记录从养殖、加工到贮藏运输等生产全过程的关键信息，并在在产品包装上印制 GS1 商品条码或商品信息二维码。

5 评价指标

“江西绿色生态”鸡肉产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态”鸡肉评价指标要求

序号	一级指标	要 求				评价方式或方法
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率				查看制度文件，实地走访
2		养殖或屠宰加工产生的废弃物应进行资源化回收或循环利用				
3		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收				
4	环境保护	饲料和兽药使用应符合 NY/T 471、NY/T 472 的规定，禁用农业农村部公告第 250 号规定的药品或化合物				查看农事记录
5		生产主体的养殖污染物应符合 GB 18596 的规定，畜禽养殖场应符合 NY/T 388 的要求				查看企业的排污许可证、环境影响评价报告或环境影响验收报告
6		生产污水排放应符合 GB 8978 的规定				
7		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求				
8		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定				
9	生态协同	畜禽养殖或育肥过程应符合 GB/T 20014.10 的规定，在保护自然环境的前提下优化家禽生长环境，保障动物福利和健康，维持生态平衡				实地走访，查看养殖或加工过程
10		加工过程应按照 GB/T 24256 设计或优化生产加工工艺，对生态环境的负面影响最小化				
11	质量引领	感官要求	组织状态	鲜禽肉（冷却禽肉）	冻禽肉（解冻后）	GB 16869
				鸡肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状	鸡肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状	
12			色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽		
13			气 味	具有禽类品种应有的气味，无异味		
14			煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有禽类品种应有的滋味		
15			淤血	单片淤血面积>1cm ²	不允许存在	
16				单片淤血面积<1cm ²	淤血片数≤抽样量的 2%	
17			异物	不得检出		
18	理化指标	水分, g/100g		≤77	GB 5009.3	
19		冻禽肉解冻失水率, %		≤6	GB 16869	
20		挥发性盐基氮, mg/100g		≤15	GB 5009.228	
21	卫生指标	污染物限量		应符合 GB 2762、NY/T 453 的规定		检测报告
22		农药残留限量		应符合 GB 2763、NY/T 453 的规定		
23		兽药残留限量		应符合 GB 31650、NY/T 453 的规定		
24		微生物限量		应符合 NY/T 453 的规定		
注：检测机构或认证机构可根据实际情况使用更为科学、适用、先进的方法。						

6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的鸡肉产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的鸡肉产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。