

团体标准《江西绿色生态 鸡肉》编制说明

1. 项目来源

为引领我省养鸡产业高质量发展，利用我省现有产业的品牌资源，支撑全省鸡肉产品开展“江西绿色生态”品牌认证，由江西绿色生态品牌建设促进会提出、由瑞昌市农业农村局牵头制定该标准。

2. 背景和意义

为贯彻落实党中央、国务院关于畜禽产业发展的决策部署，调整优化畜禽产业结构，充分发挥我省禽业资源优势，着力补齐补强短板弱项，加快产业转型升级，推进全省家禽产业高质量发展，2021年11月江西省人民政府办公厅印发《关于推进家禽产业高质量发展的实施意见》（赣府厅发〔2021〕37号）明确发展目标：按照“规模养殖、产业融合、品牌打造、绿色发展”的思路，培育家禽产品知名品牌，加快产业转型升级，促进家禽产业高质量发展。到2025年，家禽综合生产能力稳步提升，全省禽肉产量达到95.5万吨，禽蛋产量达到75万吨，家禽出栏量达到6.3亿羽；规模化养殖水平进一步提高，家禽规模养殖比重达到75%以上，禽肉、禽蛋抽检合格率均保持在98%以上。

2022年8月江西省人民政府印发《江西省农业七大产业高质量发展三年行动方案（2023-2025年）》（赣府字〔2022〕45号）提出目标：到2025年，全省打造稻米、油料、果蔬、

畜牧、水产 5 个千亿级主导产业链；茶叶、中药材 2 个百亿级特色产业链（以下简称七大产业）。在主要任务里，提到“畜牧产业”主攻方向：“按照强生猪、扩牛羊、兴家禽路径，打造生猪优势产区、赣中南肉牛产业集群、赣西山羊、地方优质肉鸡产业集群、全国优质水禽基地，培育富硒禽蛋产业。力争到 2025 年全省畜牧业综合产值达到 3500 亿元，培育超 10 亿元的龙头企业 22 家，其中超 1000 亿元的 2 家、超 50 亿元的 5 家。”

为引领我省家禽养殖产业高质量发展，填补“江西绿色生态 鸡肉”的标准空白，支撑全省各地鸡肉产品认证“江西绿色生态”品牌，由江西绿色生态品牌建设促进会提出，瑞昌市农业农村局牵头联合相关企业制定该标准。

3. 标准化现状

标准类别	标准编号	标准名称
国家标准	GB 16869	鲜、冻禽产品
	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/T 24864	鸡胴体分割
	GB/T 28640	畜禽肉冷链运输管理技术规范
	GB/T 32148	家禽健康养殖规范
	GB/T 37061	畜禽肉质量分级导则
行业标准	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 753	绿色食品 禽肉

	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
	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 388	畜禽场环境质量标准

4. 标准主要内容

4.1 品牌认证基本要求

鸡肉产品兼具农产品和食品的特征，产业链条较长涉及种苗繁育、养殖（育肥）、食品加工、包装贮运等多环节、多主体。为从源头保障鸡蛋产品食品安全，规范品牌认证工作，从主体资质、产地环境、品种要求、养殖过程、屠宰加工、冷冻处理、产品质量、包装贮运、经营管理、溯源管理等关键点确定认证的主体及产品。

4.1.1 主体资质

（1）企业应按照 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。

（2）企业近三年未发生重大安全生产或食品安全事故。

（3）企业宜建立质量追溯系统（宜采用 GS1 国际统一追溯标准），记录从养殖、加工到贮藏运输等生产全过程的关键信息。

4.1.2 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。

4.1.3 品种要求

原料活禽品种应符合农业农村部公告第 303 号规定，应健康、无病，来自非疫区。

4.1.4 养殖过程

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

活禽的卫生防疫应符合 NY/T 473 的规定。

饲料应符合 GB 13078 的规定。

4.1.5 屠宰加工

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。

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。

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。

屠宰加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.6 冷冻处理

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。

贮存环境与设施、温度与时间应符合 GB 12694 的要求。

4.1.7 产品要求

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。

污染物限量应符合 GB 2762、NY/T 753 的规定。

兽药残留量应符合 GB 31650、NY/T 753 的规定。

4.1.8 包装贮运

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

包装用材料应符合 GB 4806.1 的要求。

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。

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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。

4.1.9 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。

4.1.10 溯源管理

企业宜采用 GS1 国际统一追溯标准,建立质量追溯系统,记录从种植、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。

4.2 品牌评价指标

本标准遵循 DB36/T 1138-2019 《“江西绿色生态”品牌评价要求》的要求,从资源节约、环境保护、生态协同、质量引领四个属性入手,设计对应的二级指标。

4.2.1 资源节约属性

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;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;包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求,包装减量化、材料可回收。

4.2.2 环境保护属性

饲料和兽药使用应符合 NY/T 471、NY/T 472 的规定。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。

生产污水排放应符合 GB 8978 的规定。

大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求。

厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定。

4.2.3 生态协同属性

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。

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。

4.2.4 质量引领属性

“质量引领”属性的二级指标设定是依据相关企业的产品多次检测结果，通过比对国家标准和行业标准，结合省内相关企业的意见和生产现状，总结出鸡肉产品指标水平（详见表 1、2）。“江西绿色生态 鸡肉”指标水平说明：

（1）感官指标：符合 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》表 1 要求；

（2）理化指标：符合 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》表 2 要求；

（3）安全卫生指标：农药和兽药残留限量符合 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。

表 1 “江西绿色生态 鸡肉”感官指标		
组织状态	鲜禽肉（冷却禽肉）	冻禽肉（解冻后）
	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
色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽	
气 味	具有禽类品种应有的气味，无异味	
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	
淤 血	单片淤血面积>1cm ²	不允许存在
	单片淤血面积<1cm ²	淤血片数≤抽样量的 2%
异物	不得检出	
注：此表内容来源于 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》表 1 要求；		

表 2 “江西绿色生态 鸡肉” 理化指标水平分析					
检测项目	GB 2707-2016	NY/T 753-2021	实测值 铜岭山庄： 久兴	江西绿色生态标准取值	检测方法
水分, g/100g		≤77	63.1； 65	≤77	GB 5009.3
冻禽肉解冻失水率, %		≤6	1； 3	≤6	GB 16869
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	≤15	3.11； 9.85	≤15	GB 5009.228

表 3 “江西绿色生态 鸡肉” 安全卫生指标水平分析					
检测项目（污染物）	GB 2762	NY/T 753	企业实测值	江西绿色生态 标准取值	检测方法
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤0.05	≤0.05	0.0222； 未检出（<0.01）	≤0.05	GB 5009.17
总砷（以As计）， mg/kg	≤0.5	≤0.5	未检出（<0.04）	≤0.5	GB 5009.11-2014 （第一篇第一法）
铅（以Pb计）， mg/kg	鸡肉≤0.2 内脏≤0.5	≤0.2（深圳0.1）	未检出（<0.04）	≤0.2	GB 5009.12-2017 （第二法）
镉（以Cd计）， mg/kg	鸡肉≤0.1 肝脏≤0.5， 肾脏1.0	≤0.1（深圳0.05）	未检出（<0.003）	≤0.1	GB 5009.15-2014
铬（以Cr计）， mg/kg	≤1.0	≤1.0	未检出（<0.03）	0.052	GB 5009.123
检测项目（农药兽药残留）	GB 31650	NY/T 753	企业检测结果	江西绿色生态 标准取值	检测方法
敌敌畏， μ g/kg	≤10（GB 2763）	不得检出（<10）	未检出（<10）	同时符合绿色食品 和GB 31650要求	GB 23200.94
土霉素/金霉素/四环素（单个或组合）， μ g/kg	≤200	≤100	未检出（<50.0）		GB/T 21317-2007
阿奇霉素， μ g/kg	——	不得检出（<1.0）	未检出（<1.0）		农医发[2016]3号 附录4
恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）， μ g/kg	≤100	不得检出（<0.5）	未检出（恩诺沙星<3.0， 环丙沙星<8）		GB/T 20366-2007
氧氟沙星， μ g/kg	不得检出	不得检出（<0.1）	未检出（<0.1）		GB/T 20366-2006
磺胺类药物（以总量计）， μ g/kg	≤100	不得检出（<50）	未检出（<50）		GB/T 21316-2007
甲氧苄啶， μ g/kg	≤50	不得检出（<50）	未检出（<50）		GB/T 21316
硝基呋喃类代谢物		不得检出（<0.5）	未检出（<0.5）		GB/T 21311
喹乙醇代谢物， μ g/kg		不得检出（<0.5）	未检出（<0.5）		GB/T 20746
五氯酚酸钠， μ g/kg		不得检出（<1.0）	未检出（<1.0）		GB 23200.92
金刚烷胺， μ g/kg	不得检出	不得检出（<1.0）	未检出（<1）		GB 31660.5-2019

多西环素， μ g/kg	≤100	≤100	未检出（＜50）		GB/T 21317
氯霉素， μ g/kg	不得检出	不得检出（＜0.1）	未检出（＜0.1）		GB/T 20756
甲矾霉素， μ g/kg	≤50	≤50	未检出（＜1.0）		GB/T 20756
氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计）， μ g/kg	≤100	≤100	未检出（＜10）		SN/T 1865-2016
尼卡巴嗪（以4,4-二硝基均二苯脲计）	≤200	≤200	未检出（＜1）		GB 29690
地美硝唑， μ g/kg	不得检出		未检出（＜1）		GB/T 21318-2007
磺胺类， μ g/kg	≤100		未检出（＜0.5）		农业部1025号公告-23-2008
强力霉素， μ g/kg	≤100		未检出（＜50.0）2		GB/T 21317-2007
沙拉沙星， μ g/kg	≤10		未检出（＜6，＜1，＜2）		GB/T 21312-2007 GB/T 20366-2006
氯羟吡啶， μ g/kg	≤5000		未检出（＜5）		SN/T 0212.1-2014 第二法
甲硝唑， μ g/kg	不得检出		未检出（＜0.5）		GB/T 21318-2007
氟苯尼考胺， μ g/kg	不得检出		未检出（＜10）		SN/T 1865-2007
呋喃唑酮代谢物， μ g/kg	不得检出	硝基呋喃类代谢物 不得检出（＜0.5）	未检出（＜0.5）2		GB/T 21311-2007
呋喃它酮代谢物， μ g/kg	不得检出		未检出（＜0.5）2		GB/T 21311-2007
呋喃西林代谢物， μ g/kg	不得检出		未检出（＜0.5）2		GB/T 21311-2007
呋喃妥因代谢物， μ g/kg	不得检出		未检出（＜0.5）2		GB/T 21311-2007
达氟沙星， μ g/kg	≤200		未检出（＜1）		
二氟沙星， μ g/kg	≤300		未检出（＜1）		
培氟沙星， μ g/kg	不得检出		未检出（＜6，＜2）		GB/T 21312-2007
洛美沙星， μ g/kg	不得检出		未检出（＜3.0，＜1）		GB/T 21312-2007
诺氟沙星， μ g/kg	不得检出		未检出（＜6，＜2）		GB/T 21312-2007
环丙沙星， μ g/kg	不得检出		未检出（＜2.5）		
磺胺间甲氧嘧啶， μ g/kg	≤100	不得检出（磺胺类 总量＜50）	未检出（＜0.5）		农业部1025号公告
磺胺二甲嘧啶， μ g/kg	≤100		未检出（＜0.5）		农业部1025号公告
磺胺间二甲氧嘧啶， μ g/kg	≤100		未检出（＜0.5）		农业部1025号公告
磺胺甲恶唑， μ g/kg	≤100		未检出（＜0.5）		农业部1025号公告
磺胺喹恶啉， μ g/kg	≤100		未检出（＜0.5）		农业部1025号公告
羟基甲硝唑， μ g/kg	不得检出		未检出（＜1）		GB/T 21318-2007
致病菌限量					
大肠菌群， MPN/g		＜100	未检出（＜3.0）； 2.3		GB 4789.3-2016
沙门氏菌， /25g		0	未检出（0/25g）		GB 4789.4-2016
致泻大肠埃希氏菌， /25g		0	未检出（0/25g）		GB 4789.6-2016
菌落总数， CFU/g		≤5*10 ⁵	0.77*10 ⁵ ； 7.5*10 ³		GB 4789.2-2016

4.3 品牌互认

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。

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。

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。