

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS

T/GXNS

团 体 标 准

T/GXNS XXXX—XXXX

乌家鸡产品标准

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

广西农产品质量安全服务协会发布

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。

本文件由合浦县乌家镇人民政府提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：合浦县乌家镇人民政府、合浦县乌家镇农业和乡村振兴服务中心、广西巨人科技咨询有限公司、广西凤翔集团股份有限公司乌家种鸡场分公司、合浦县乌家镇丹田村英军农民专业合作社、合浦县乌家镇芝松种养殖场。

本文件主要起草人：杨善胜、叶建、韦荣华、谢敏敏、熊凌志、董磊、莫键、陈隆琴、吴贤成、梁耀峰、罗双英、李道劲、张英军、施芝松。

乌家鸡产品标准

1 范围

本文件规定了评价乌家鸡产品标准的术语和定义、养殖技术要求、产品要求、评判规则。本文件适用于规模化生产的乌家鸡的评定。

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。

GB2707 鲜（冻）畜、禽产品

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

GB5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准食品中铁的测定

GB5009.124 食品安全国家标准食品中氨基酸的测定

GB 2762 重金属的残留限量及测定方法

GB 29921 致病菌的限量及测定方法

GB 31650 兽药残留限量及测定方法

NY-T823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 乌家鸡 WuJia chicken

产于广西壮族自治区北海市合浦县（中心产区为乌家镇）区域，按乌家鸡生产技术规程生产并符合本规范的广西麻鸡。

3.2 阉鸡 Capon

通过外科手术摘除了睾丸的公鸡。

3.3 项鸡 A hen without eggs

未下过蛋的小母鸡。

4 养殖技术要求

严格按照乌家鸡养殖技术规程饲养。

5 产品要求

5.1 上市前活鸡要求

5.1.1 健康要求

来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

5.1.2 活重要求

阉鸡活重 2500g~3250g、项鸡活重 1500g~2000g。

5.1.3 群体均匀度

按群体规模的 3%随机抽样，称取个体活重，计算抽测个体平均值上下 10%范围内的个体数占抽测鸡数的百分率，百分率 $\geq 80\%$ 。

5.1.4 外貌特征

5.1.4.1 总体特征

“一麻”，“两细”，“三短”。一麻是指母鸡体羽以麻羽为主；两细是指头细，胫细；三短是指颈短、体躯短。

5.1.4.2 头部特征

单冠、红色；肉垂、耳叶红色；虹彩橘红色；喙前部黄色、基部多为栗色。

5.1.4.3 羽毛特征

阉鸡颈羽棕红或金黄色；体羽以棕红、深红为主；主翼羽以黑色镶黄边为主；腹羽棕黄或红褐色、有麻黑斑；主尾羽和瑶羽墨绿色、有金属光泽。母鸡体羽以棕麻、黄麻为主；主翼羽以镶黄边或棕边的黑羽为主；尾羽黑色。

5.1.4.4 胫和皮肤

胫呈三角形、多为黄色、少量青灰色；皮肤以浅黄色为主。

5.1.5 体尺要求

按照 NY-T823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法测定，阉鸡体斜长 $\leq 23.5\text{cm}$ ，龙骨长 $\leq 13.5\text{ cm}$ ，胫长 $\leq 11.5\text{ cm}$ ，胫围 $\leq 5.2\text{ cm}$ 。项鸡分别体斜长 $\leq 20\text{ cm}$ ，龙骨长 $\leq 11\text{ cm}$ ，胫长 $\leq 10\text{ cm}$ ，胫围 $\leq 4.2\text{ cm}$ 。

5.2 屠宰后产品要求

5.2.1 总体要求

屠宰后的产品应符合 GB 2707 的要求；不含中华人民共和国农业农村部公告第 250 号中规定的食品动物中禁止使用的药品及其他化合物。

5.2.2 胴体表型

皮肤淡黄或者白色、肌肉白色具有光泽、外观光亮整洁、毛孔细小、无异常斑点。

5.2.3 屠宰成绩

阉鸡屠宰率 $\geq 85\%$ ，半净膛率 $\geq 75\%$ ，全净膛率 $\geq 65\%$ ，胸肌率 $\geq 18\%$ ，腿肌率 $\geq 20\%$ 。项鸡屠宰率 $\geq 85\%$ ，半净膛率 $\geq 72\%$ ，全净膛率 $\geq 60\%$ ，胸肌率 $\geq 15\%$ ，腿肌率 $\geq 18\%$ 。

5.3 鸡肉品质

5.3.1 蛋白质

按照 GB 5009.5-2016 第一法测定全鸡粉碎样中蛋白质含量，每 100g 样品中蛋白质平均值 $\geq 18\text{g}$ 。

5.3.2 脂肪

按照 GB 5009.6-2016 第二法测定全鸡粉碎样中脂肪含量，每 100g 样品中脂肪平均值应在 10g-15g 之间。

5.3.3 微量元素

按照 GB 5009.14-2017 第一法和 GB5009.90-2016 第一法测定全鸡粉碎样中锌和铁含量，每 kg 样品中含锌的平均值应 $\geq 12\text{mg}$ 、含铁的平均值应 $\geq 7\text{mg}$ 。

5.3.4 氨基酸总量

按照 GB5009.124-2016 法测定全鸡粉碎样中氨基酸总含量，每 100g 样品中氨基酸总量应 $\geq 15\text{g}$ 。

5.4 安全评价

5.4.1 重金属残留

重金属的残留限量及测定方法应符合 GB 2762 的要求。

5.4.2 致病菌限量

致病菌的限量及测定方法应符合 GB 29921 的要求。

5.4.3 兽药残留

兽药残留限量及测定方法应符合 GB 31650 的要求。

6 评判规则

符合品质评价的乌家鸡评定为合格。单项或多项指标不满足评定标准范围的鸡肉为不合格。