

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 00X—2025

泰和乌鸡肉

Taihe Silkie Breast

2025-0*-0*发布

2025-0*-0*实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产要求 2

5 质量要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 3

8 包装和标签 4

9 运输和储存 4

附录 A 核苷酸的检测 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则规定起草。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江大学、泰和县泰和乌鸡产业发展中心。

本文件主要起草人：路则庆、王凤芹、汪以真、开丽霞、范玉庆、李文涛、付阳、韦唯、董信阳。

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这些专利的责任。

泰和乌鸡肉

1 范围

本文件规定了泰和乌鸡鸡肉的要求、试验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输和贮存。
本标准适用于泰和县行政区域范围内生产的泰和乌鸡经屠宰加工而成的鲜鸡肉。

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 2707 食品安全国家标准 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 21004 地理标志产品 泰和乌鸡
- GB/T 24864 鸡胴体分割
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉
- SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉
- NY/T 1333 畜禽肉质的测定
- NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- DB36/T 666 泰和乌鸡商品鸡生产技术规程

3 术语和定义

3.1 泰和乌鸡

在江西省泰和县区域范围内饲养，通过喂食全价饲料或其他杂粮等达到出栏上市日龄的，具有丝毛、缨头、丛冠、绿耳、胡须、毛脚、五爪、乌皮、乌肉、乌骨等“十全”特征的丝羽乌骨鸡。

3.2 去皮鸡胸肉

沿胸骨两侧划开，切断肩关节，将翅根连胸肉向尾部撕下，剪去翅，去皮，修净多余的脂肪、肌膜，分割获得的大胸肉。

4 生产要求

4.1 产地环境条件和饲养方式

产地环境条件符合 DB36/T 666-2018 的要求。饲养方式以地面平养和笼养为主，允许补饲。

4.2 出栏标准

150 日龄及以上肉鸡，质量不低于 1000 g。

5 质量要求

5.1 理化指标

泰和乌鸡肉理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 泰和乌鸡肉理化指标

项 目	指 标
蛋白质/（%）	21.0~26.0
脂肪/（%）	1.0~3.50
水分（%）	71.0~78.0
氨基酸总量/（g/ 100 g）	16.0~24.0
风味氨基酸量/（g/ 100 g）	9.0~11.50
七种必需氨基酸量/（g/ 100 g）	6.0~8.50
蒸煮损失（%）	2.0~9.50
滴水损失（%）	1.50~3.50
剪切力（N）	37.0~87.0
核苷酸总量/（mg/ kg）	4200~5000

5.2 卫生指标

应符合 GB 2707 的规定。

6 检验方法

6.1 理化指标

6.1.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.1.2 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.1.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

6.1.4 氨基酸

按GB 5009.124规定执行。

6.1.5 滴水损失

按NY/T 1333规定执行。

6.1.6 蒸煮损失

按NY/T 1333规定执行。

6.1.7 剪切力

按NY/T 1180规定执行。

6.1.8 核苷酸

按附录A检测方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏的为一批。

7.2 抽样

每批抽取0.05%，每批抽样数不得少于2只。

7.3 型式检验

为本标准规定的全部项目。

8 包装和标签

8.1 包装

应符合 NY/T 3383 的规定。

8.2 标签

产品名称应按本文件规定的名称，标签应符合GB 7718规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，在运输过程中应轻拿轻放，防潮，防暴晒，防雨淋，防污染和防冻。

9.2 储存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库中，不得与地面直接接触，贮存时应离墙离地 10 cm 以上；严禁露天堆放、日晒、雨淋，严禁与有毒有害物品一起存放或靠近热源。

附录 A

(资料性)

核苷酸的检测

A.1 范围

本文件描述了可食动物肌肉中胞苷酸(CMP)、尿苷酸(UMP)、腺苷酸(AMP)、鸟苷酸(GMP)、肌苷酸(IMP)和肌苷(IN)等六种核苷酸的液相色谱测定方法。

本文件适用于鸡肉、鸭肉、鱼肉和蟹肉中核苷酸的测定。

A.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 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

A.3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

A.4 原理

试样中核苷酸用高氯酸溶液提取,调节 pH 至 5.5~6.5,高效液相色谱仪测定,外标法定量。

A.5 试剂或材料

除非另有规定,仅使用分析纯试剂。

A.5.1 水: GB/T 6682, 一级。

A.5.2 甲醇: 色谱纯。

A.5.3 高氯酸溶液(5%): 称取5 g高氯酸,加水溶解并稀释定容至1 00 mL,混匀。

A.5.4 氢氧化钠溶液(2 mM): 称取0.08 g氢氧化钠,加水溶解并稀释定容至1000 mL,混匀。

A.5.5 磷酸二氢钾溶液(10 mM): 称取 1.36 g 磷酸二氢钾(KH₂PO₄),加水稀释定容至 1000 mL,混匀。

A.5.6 标准储备溶液(1000 µg/mL): 分别称取胞苷酸(CAS: 63-37-6,纯度≥98%)、尿苷酸(CAS: 84-53-7,纯度≥98%)、鸟苷酸(CAS: 85-32-5,纯度≥98%)、腺苷酸(CAS: 61-19-8,纯度≥98%)、肌苷酸(CAS: 131-99-7,纯度≥98%)和肌苷(CAS: 58-63-9,纯度≥98%) 25mg(精确至0.01 mg

), 用水溶解并稀释定容至25 mL, 混匀, 制成浓度均为1000 $\mu\text{g/mL}$ 的标准储备溶液。于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下保存, 有效期3个月。

A.5.7 混合标准中间溶液(200 $\mu\text{g/mL}$): 准确移取标准储备溶液(A.5.6)各1 mL, 加入4 mL水, 定容至50 mL, 混匀。于 $2\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ 保存, 有效期7 d。

A.5.8 混合标准系列溶液: 准确移取混合标准中间溶液(A.5.7)适量, 用水配制成浓度分别为0.2 $\mu\text{g/mL}$ 、1 $\mu\text{g/mL}$ 、5 $\mu\text{g/mL}$ 、10 $\mu\text{g/mL}$ 、20 $\mu\text{g/mL}$ 、50 $\mu\text{g/mL}$ 和100 $\mu\text{g/mL}$ 的混合标准系列溶液。临用现配。

A.5.9 微孔滤膜: 0.45 μm , 水系。

A.6 仪器设备

A.6.1 高效液相色谱仪: 配紫外可见光检测器或二极管阵列检测器。

A.6.2 分析天平: 感量 0.1 mg 和 0.01 mg。

A.6.3 离心机: 转速不低于8 000 r/min。

A.6.4 超声波清洗仪。

A.6.5 酸度计: 精度 ± 0.01 。

A.7 样品制备

按 GB/T 9695.19 制备样品, 至少 100 g, 粉碎并充分混匀, 装入密闭容器中保存。

A.8 试验步骤

A.8.1 提取

平行做两份试验。称取 2 g (准确至 0.1 mg), 置于 50 mL 离心管中, 用 10 mL 预冷的 5%高氯酸溶液(A.5.3)混匀, 在 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 下以 10 000 r/min 离心 10 min, 转移上清液至另一只 50 mL 离心管中。重复提取一次并离心, 合并上清液, 混匀。用氢氧化钠溶液(A.5.4)调 pH 至 5.75~6.5, 用水定容 50 mL, 混匀, 微孔滤膜(A.5.9)过滤, 待测。

A.8.2 液相色谱参考条件

液相色谱参考条件如下:

- a) 色谱柱: HSS T3色谱柱, 柱长250 mm, 内径4.6 mm, 粒径5 μm 。或性能相当者;
- b) 流动相: A: 10 mM KH_2PO_4 溶液(A.5.5); B: 甲醇;
- c) 梯度洗脱, 洗脱程序见表1;
- d) 流速: 0.4 mL/min;
- e) 柱温: $30\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- f) 进样量: 10 μL ;
- g) 检测波长: 254 nm;

洗脱程序如下表A.1所示:

表 A.1 梯度洗脱程序

时间 / min	A / %	B / %
0.0	99	1
10.0	97	3
20.0	80	20
28.0	75	25
29.0	99	1
40.0	99	1

A.8.3 测定

A.8.3.1 标准系列工作溶液和试样溶液的测定

在仪器的最佳条件下，依次测定试剂空白、核苷酸标准系列工作溶液（A.5.8）和试样溶液（A.8.1）。核苷酸标准溶液的色谱图参见附录B.1。

A.8.3.2 定性

以保留时间定性，试样溶液中核苷酸保留时间应与标准系列中浓度相当的标准溶液的保留时间一致，其相对偏差在±2.5%之内。

A.8.3.3 定量

以核苷酸标准品浓度为横坐标，色谱峰面积为纵坐标，绘制标准曲线。其相关系数应不低于 0.99。试样溶液中色谱峰面积应在标准系列溶液测定的线性范围内。如超出线性范围，应将试样溶液用空白进一步稀释后，重新测定。单点校准定量时，试样溶液中核苷酸的浓度与标准溶液的浓度相差不超过 30%。

A.9 试验数据处理

试样中核苷酸的含量以质量分数 ω 表示，数值以毫克每千克（mg/kg）表示，多点校准按式（1）计算，单点校准按式（2）计算：

$$\omega = \frac{A \times 1000}{m \times 1000} \times V \dots\dots\dots (1)$$

式中：
A——从标准曲线查得的试样溶液中核苷酸的质量浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；
V——试样提取溶液的体积，单位为毫升（mL）；
m——试样的质量，单位为克（g）。

$$\omega = \frac{A \times C_s \times 1000}{m \times A_s \times 1000} \times V \dots\dots\dots (2)$$

式中：
A——试样溶液中核苷酸的色谱峰面积；
Cs——标准工作溶液中核苷酸的质量浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

V ——试样提取溶液的体积，单位为毫升（mL）；

A_s ——标准工作溶液中核苷酸的色谱峰面积；

m ——试样的质量，单位为克（g）。

测定结果用平行测定的算术平均值表示，保留三位有效数字。

A.10 精密度

在重复条件下，获得的两次独立测定结果与其算术平均值的绝对差值不大于该算术平均值的20%。

B.1 核苷酸标准溶液色谱图见图B.1

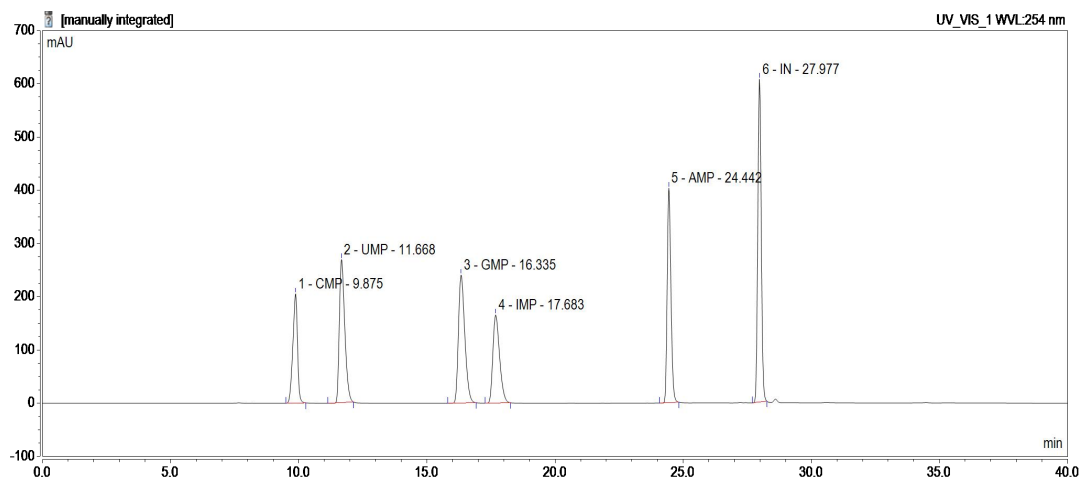


图 B.1 核苷酸标准溶液（20.0 µg/mL）色谱图