

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

朝歌印象 肉鸡

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

朝歌印象 肉鸡

1 范围

本文件规定了朝歌印象 肉鸡的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本文件适用于在河南省鹤壁市淇县行政辖区范围内，以白羽肉鸡的活体为原料，经宰杀、加工而成的产品。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令 第70号(2023)	

《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令）

3 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本标准。

3.1

朝歌印象

在河南省鹤壁市淇县行政辖区范围内，具有显著地域特色、优良品质和独特文化内涵的农副产品、手工艺品等商品品牌的总称，由代表淇县行政辖区范围内公共利益的组织所持有且统一管理的品牌。

3.2

朝歌印象 肉鸡

区域范围限定于河南省鹤壁市淇县行政辖区，利用当地独特的资源，且符合当地自然条件和特有生产方式，为区域内白羽肉鸡公用品牌培育与营销的重要基础。

3.3

鲜品

白羽肉鸡宰杀、加工后，不经过冷冻处理的肉及副产品。

3.4

冻品

白羽肉鸡宰杀、加工后，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的肉及副产品。

3.5

副产品

白羽肉鸡宰杀、加工后，所得到的内脏、头、颈、翅、爪等可食用部分。

4 要求

4.1 原料要求

屠宰前的白羽肉鸡应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	取适量样品，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有相应品种应有的气味，无异味	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤ 0.2（内脏除外） 0.5（内脏）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）,mg/kg	≤ 0.1（内脏除外） 0.5（肝脏） 1.0（肾脏）	GB 5009.15
总砷（以 As 计）,mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）,mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）,mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

同一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3‰随机抽样进行检验。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量（定量包装产品）。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产半年以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出要求时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

6.1.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破漏。

6.3 运输

6.3.1 鲜品在运输过程中温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 冻品在运输过程中温度不应高于 -18°C 。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在清洁卫生的场所，不应与有毒有害、有异味、易挥发的物品同处贮存。

6.4.2 冻品贮存环境温度应不高于 -18°C ，鲜品贮存温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。对于有湿度要求的产品，还应满足相应的湿度贮存要求。
