

《朝歌印象 肉鸡》 团体标准编制说明

（征求意见稿）

《朝歌印象 肉鸡》标准起草工作组

二〇二五年三月

《朝歌印象 肉鸡》团体标准

编制说明

一、制定标准的意义

朝歌，作为历史悠久、文化底蕴深厚的地区，孕育了众多独具特色的地方特产。为了进一步提升“朝歌印象”等区域公用品牌的知名度和美誉度，规范品牌使用行为，保护消费者和商家的合法权益，特制定本使用标准和规范。本标准的制修订旨在保护品牌荣誉、提升产品质量、促进区域经济发展。确保“朝歌印象”品牌健康、有序发展。

目前鹤壁淇县辖区范围内的肉鸡，缺乏统一的标准和品牌使用规范，团体标准的制定，在一定程度上推进肉鸡标准化的进程，有助于“朝歌印象”品牌的推广工作。肉鸡在原料控制、宰杀环节，一旦发生污染风险，就会导致食品安全事件。要想消费者吃得放心，企业发展得安心，出台标准提高准入，全力守护“舌尖上的安全”，早日让朝歌印象品牌和肉鸡行业步入科学管理和标准化轨道，构建完善的质量安全监管体系和强制性规范势在必行。

标准起草工作组依据朝歌印象 肉鸡的特点，结合生产企业的实际情况，参照相关标准，编制了本标准。本标准制订，为

规范行业健康发展，促进产品质量和技术水平提升，奠定了基础。

该标准属于管理标准，本标准的制定实施将能通过科学合理的技术要求对朝歌印象 肉鸡生产进行严格的管理，为其品牌的推广及标准的应用提供可靠的技术保障，引导行业和市场健康有序地发展。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

《朝歌印象 肉鸡》团体标准编制任务来自于 2025 年 2 月，由河南省鹤壁市淇县农业农村局向河南省食品科学技术学会提出申请，经过审查准予立项。根据河南省食品科学技术学会立项要求，制定本标准。

（二）编制原则和依据

在编制过程中，本着以下原则和依据对标准进行了起草：

1、以市场需求为导向，与产业政策、行业实际相互协调，规范朝歌印象 肉鸡。在结构编写和内容编排等方面依据 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，贯彻我国相关的法律法规和强制性国家标准，参照国家标准和行业标准等相关标准进行编制。

2、本标准是在结合企业多年来生产实践经验基础上，根据朝歌印象 肉鸡特性，并按照相关标准要求制定。标准主要技术内容的制定，综合考虑生产企业的能力和用户的利益，寻求最

大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和合理性。

三、 编制过程

（一）成立编制工作组

2025 年 2 月，在接到批准立项通知后，淇县农业农村局、河南省科学院、河南省商业科学研究所有限责任公司、河南大稷牧业有限公司、淇县农业农村发展服务中心等淇县各企业等共同成立标准编写工作组，多方协作，开展标准编制的需求调研、资料收集、工作方案确定，明确了标准编制的指导思想、目标任务与进度要求，开始标准草案的编写。

（二）编制标准征求意见稿

标准编写工作组在广泛调研和收集资料的基础上，结合朝歌印象 肉鸡的生产特点，并按照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》、GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31605-2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等相关标准，本着认真、负责的态度对《朝歌印象 肉鸡》团体标准进行了编制，并于2025年3月5日前完成标准征求意见稿草案。

2025年3月，标准起草工作组多次向有关企业质量、技术和标准化工作人员，广泛征求意见，并针对一些重点难点问题进行了研讨。于2025年3月15日，标准起草组完成本标准的征求意见稿及编制说明。

四、主要技术内容的说明

（一）主要技术内容确定

根据朝歌印象 肉鸡生产的特点以及相关标准的要求，确定本标准的主要技术内容：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。

（二）主要技术内容说明

结合朝歌印象 肉鸡的特点和企业的实际情况提出了术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等的要求。

1、范围

本着遵循以企业产品实际为导向，首先明确淇县所辖区域，将原料统一为白羽肉鸡，并考虑到企业的切实需求，确定适用范围。

范围规范为：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、术语和定义

基于朝歌印象 肉鸡的产品特点，结合相关标准，对朝歌印象、朝歌印象 肉鸡、鲜品、冻品、副产品进行术语定义。

2.1 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品牌。

2.2 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。

2.3 鲜品

白羽肉鸡宰杀、加工后，不经过冷冻处理的肉及副产品。

2.4 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。

2.5 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。

3、理化指标

3.1 污染物指标

污染物铅、总砷、镉、铬按照 GB 2762 的规定执行，考虑到内脏部分和肉类的区别，对于铅、镉分别制定相应指标，并明确其适用对象。

3.2 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质，反映肉制品的新鲜程度。按照 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定，挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。

4 其他要求

4.1 食品添加剂

根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的 08.01 生、鲜肉的类别，该标准中所涉及产品不得使用任何添加剂，故该标准中不再对添加剂的使用进行要求。

4.2 冷链控制

由于该类产品属于易腐食品，在生产、贮存、运输、销售各环节若温度控制不当，极易发生腐败变质甚至导致致病微生物大量繁殖，从而威胁消费者健康，因此本标准将产品的贮存、运输环节的冷链温度纳入标准的技术要求。

五、标准中涉及到任何专利情况

本标准未涉及到任何专利。

六、预期达到的社会效益

通过本标准的制定、宣贯和实施，不仅有利于贯彻国家食品工业发展政策，规范朝歌印象肉鸡的生产、管理、检测和推广，促进淇县肉鸡产业链的健康发展和朝歌印象品牌的推广，整合节约更多的有效资源；提高朝歌印象肉鸡加工销售执行标准的科学性和适用性，对规范行业健康发展，促进产品质量和技

术水平提升，将发挥重要作用。

七、标准与国际标准（国外先进标准）的对比分析及采用情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准水平为国内领先水平。

八、标准在体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准适用于食品行业。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，符合国家强制性标准的要求。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧。

十、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性团体标准。

十一、标准的贯彻与实施意见与建议

建议本标准自发布后实施。

十二、废止现行相关标准的建议

无。

十三、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组

2025年3月1日

附表一

征求意见汇总处理表

标准名称：《朝歌印象 肉鸡》

负责起草单位：河南省商业科学研究所

承办人：

发函件数：

回函件数：

电话：

序号	标准章条 编号	提出单位	意见及建议	采纳与否及理由
1	6.3 运输	河南省疾病预防控制中心	6.3.2 冻品在运输过程中温度不应高于-18℃。 建议增加中心温度	不采纳 符合 GB31605-2020《食品安全国家准 食品冷链物流卫生规范》规定
2	6.3.2	河南省科高食品安全检测有限公司	冻品在运输过程中温度不应高于-18℃ 温度指的是运输车辆温度？产品中心温度？ 需冷冻产品在运输过程中，运输车厢温度不应高于-18℃	不采纳 符合 GB31605-2020《食品安全国家准 食品冷链物流卫生规范》规定
3	6.3.1	河南省科高食品安全检测有限公司	鲜品在运输过程中温度应为0℃～10℃ 温度指的是运输车辆温度？产品中心温度？ 需冷藏产品在运输过程中，运输车厢温度应为0℃～10℃	不采纳 符合 GB31605-2020《食品安全国家准 食品冷链物流卫生规范》规定
4	6.3、6.4	河南农业大学	所有与冷藏、冷冻有关的环节 建议增加温度波动范围的规定	不采纳 符合 GB31605-2020《食品安全国家准 食品冷链物流卫生规范》规定
5	2	郑州轻工业大学	引用标准里缺少 GB 31605 的标准，是否需要？	采纳
6	3.5	郑州轻工业大学	副产品定义是否表述完整，是否应列举完整	不采纳

				与 GB 2707 定义一致 副产品涉及内容较多，未一一列出，
7	4.2 感官要求（检验方法）	河南省市场监督管理局	“取样品 1 份”改为“随机抽取适量样品”，与“6.3 抽样”对照	部分采纳 规范为“取适量样品”
8	5.5 型式检验	河南省市场监督管理局	停产三个月以上，重新生产时；改为“停产半年以上，重新生产时；”	采纳
9	5.5 型式检验	河南省市场监督管理局	增加检验结果与前一次检验结果有较大差异时；	采纳
10	3.4 冻品	河南大稷牧业有限公司	白羽肉鸡宰杀、加工后，在≤-18℃冷冻处理的肉及副产品 建议增加“中心温度”	不采纳 与 GB 2707 保持一致