|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png HNBX |   X 22 |

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—2025

海南椰子鸡

点击此处添加标准名称的英文译名

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

海南省标准化协会  发布

1. 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。

本文件由海南省检验检测研究院提出。

本文件由海南省检验检测研究院归口。

本文件起草单位：海南省检验检测研究院、澄迈县市场监督管理局。

本文件主要起草人：

海南椰子鸡

* 1. 范围

本文件规定了海南椰子鸡的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等技术要求。

本文件适用于海南省区域内，以文昌鸡肉、椰子水、椰肉等为原材料进行加工的非即食海南椰子鸡产品 。

* 1. 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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10782 蜜饯质量通则

GB 19295 食品安全国家标准速冻面米与调制食品

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 490 椰子青果

NY/T 1441 椰子产品 椰青

DB46/T 545 地理标志产品 文昌鸡

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

海南椰子鸡

以海南本地文昌鸡肉为主要原料，添加椰肉、椰子水或调配椰子水，添加或不添加饮用水、食用盐等辅料，添加或不添加珍珠马蹄、调味酱料等配料，经调制或组合、包装、速冻等生产工艺制成的非即食椰子鸡菜肴制品。

文昌鸡

在地理标志产品保护范围内饲养的，符合DB46/T 545要求文昌鸡。

原味椰子水

以新鲜椰子果为原料，经去壳、取汁、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成。

调配椰子水

以新鲜椰子果为主要原料，添加水、盐、糖等辅料，经破果、取水、过滤、调配，并经杀菌、均质、包装、速冻等生产工艺。

* 1. 技术要求
     1. 文昌鸡要求

文昌鸡品质应符合GB 2707和DB46/T 545的要求，具有动物检疫合格证明。

文昌鸡感官要求应符合表1的要求。皮肤淡黄色或白色，光滑细润，毛孔小（阉鸡毛孔略粗），皮薄骨细，皮下脂肪适度，肌肉色泽光亮、富有弹性，肉质细嫩，无异味

1. 感官要求

| **项目** | **要求** | **检验方法** |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 淡黄色或白色 | 取适量试样置于白色底面的平板中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味 |
| 气味 | 具有该产品该有的气味，无异味 |
| 性状 | 光滑细润，毛孔小（阉鸡毛孔略粗），皮薄骨细，皮下脂肪适度，肌肉色泽光亮、富有弹性，肉质细嫩 |

文昌鸡理化指标应符合表2的要求。

1. 理化指标

| **项目** | **指标** | **检验方法** |
| --- | --- | --- |
| 挥发性盐基氮/(mg/100g) | ≤15 | GB 5009.228 |

文昌鸡产品的污染物限量应符合GB 2762中畜禽肉的规定，农药残留量应符合GB 2763的规定，兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

* + 1. 椰子水要求

椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。

椰子水感官要求应符合表3的要求。无色透明或略带乳白色的液体，味道清冽清甜，无异味。

1. 感官要求

| **项目** | **要求** | **检验方法** |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 无色透明或略带乳白色 | 取适量试样置于白色底面的平板中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，品其味道。 |
| 气味 | 其特有的气味，无异味 |
| 味道 | 清冽清甜 |
| 性状 | 液体 |

椰子水理化指标应符合表4的要求。

1. 理化指标

| **项目** | **指标** | **检验方法** |
| --- | --- | --- |
| pH | 4.3～6.0 | NY/T 1441 |
| 总糖(以葡萄糖计)，% | 3.0 | NY/T 1441 |

椰子水的污染物限量应符合NY/T 1441中的规定，农药残留量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 椰子肉要求

椰子肉应使用符合 NY/T 490 要求的椰子青果，割开取的椰子肉，应风味正常，无色变、无异味、无腐烂、无变质现象。

蜜饯类椰子肉应符合 GB/T 10782 的要求。

* + 1. 调味酱料要求

沙姜、小米辣、蒜头、金桔等调味料食材应新鲜、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的规定。

复合调味料应符合GB 31644的规定。

其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

* + 1. 其他原辅料要求

生活饮用水卫生标准应符合GB 5749的要求。

食用盐应符合GB 2721的要求。

冷冻原料应符合GB 19295 的规定。

即食鲜切果蔬原料应符合GB 31652 的规定。

复合调味料应符合GB 31644的规定。

其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

* + 1. 净含量

净含量的要求见国家市场监管总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照JJF 1070规定的方法进行检验。

* 1. 检验规则
     1. 组批

组批以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

* + 1. 抽样

每批产品按包装件数的1‰随机抽样，不足一千件者按一千件计。

每批产品抽样数量应不少于10个独立包装（总量不少于2㎏）。

每批产品抽样样品中，3个样品用于检验感官要求和理化指标，5个样品用于检验微生物指标，2个样品用于留样。

应根据产品的具体规格，抽取适当的样品进行净含量检验。

* + 1. 出厂检验

出厂检验项目包含感官、净含量，每批产品应检验合格后方可出厂。

* + 1. 型式检验

型式检验项目每年至少进行一次。遇下列情况之一时，亦需进行：

1. 产品正式投入生产时；
2. 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差异时；
4. 长期停产6个月以上，恢复生产时；
5. 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。
   * 1. 判定规则

所检项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格品。

任一项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

* 1. 标签、标志、包装、运输、贮存
     1. 标签、标志

产品销售标签应符合GB 7718的规定，标签注明“海南椰子鸡”、所配配料包名称及食用方法。

产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

预包装应具有良好的密封性、防透水性和防潮性，以确保产品在运输和贮存过程中免受污染。

包装材料应符合以下规定：

1. 产品内包装材料应符合GB 4806.1要求，塑料包装袋应符合GB 4806.7的要求，复合包装袋应符合 GB 4806.13 的要求；
2. 销售包装应符合 GB 23350 的要求；
3. 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求；
4. 泡沫塑料箱等其它形式的包装，标准材料应符合相应的卫生与安全标准。
5. 采用其他形式的包装，包装材料均应符合国家相关安全标准的规定。
   * 1. 运输

运输设备应洁净、卫生，运输温度应保持在-18℃±2℃。

运输过程中防止日晒雨淋，产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

产品应贮存在温度为－18℃的专用冷库内。冷库应定期清扫、消毒。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

* 1. 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期按标签标注的日期执行。

参考文献

［1］ 国家市场监督管理总局.定量包装商品计量监督管理办法. 国家市场监管总局令第70号.（2023）.

