

《诸暨盐焗鸡》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、基本情况

（一）背景和意义

诸暨市作为浙江省的历史文化名城，饮食文化源远流长，拥有众多独具地方特色的传统美食。诸暨盐焗鸡便是其中一颗璀璨的明珠。它以其独特的工艺（使用粗海盐以及关键的“焗”制技法）形成了皮色金黄亮泽、鸡肉咸香嫩滑、骨香味浓的独特风味，深受本地民众和周边地区消费者的喜爱，已成为代表诸暨地方饮食文化的重要载体和“金名片”。

近年来，随着餐饮业的蓬勃发展和消费者对地方特色美食需求的日益增长，诸暨盐焗鸡的市场规模不断扩大，不仅在线下餐饮门店热销，也通过真空包装等形式走向了更广阔的线上市场。然而，在产业快速发展的同时，也暴露出一些问题：不同商家在生产工艺、原料选用、调味配方上差异较大，导致产品质量参差不齐，风味难以统一和稳定；缺乏统一的技术规范，不利于市场的公平竞争和行业的健康发展；同时也给市场监管和消费者权益保护带来一定困难。因此，为传承和保护诸暨这一传统美食的制作技艺，保证诸暨盐焗鸡的独特风味和优良品质，规范市场秩序，引导产业标准化、规模化、品牌化发展，迫切需要制定一项专门针对《诸暨盐焗鸡》的技术标准。

（二）任务来源及主要工作过程

1、任务来源：

在中央文件的指导下，诸暨市食品安全与产业发展联合会根据市政府关于诸暨小吃产业发展的工作部署以及标准制定的必要性，经研究，将本标准列入团体标准立项计划，并委托绍兴市食药检院为主起草团体标准。

2、主要工作工程：

1) 前期调研

2025年5-6月，诸暨市市场监督管理局与绍兴食药院参与项目，摸清该产业发展需求与存在问题；7-8月，绍兴食药院深入生产加工单位，通过现场勘查、调研座谈全面掌握原料、配方、工艺等情况，同时选定部分质量指标检验以提供

数据支撑；9 月，绍兴食药院梳理相关资料与前期调研情况，起草标准文本草案。

2) 标准立项

根据国标委、民政部《团体标准管理规定》和《浙江省食品工业协会团体标准管理办法》等规定，浙江省食品工业协会于 2025 年 10 月正式受理了《诸暨盐焗鸡》团体标准项目制定申请。经组织专家召开立项论证通过，并于 2025 年 10 月正式立项—《关于发布浙江省食品工业协会第十五批团体标准立项的公告（浙食协〔2025〕44 号）》，在全国团体标准信息平台进行公告。

3) 标准起草制定

标准起草工作组吸收了诸暨市食品安全与产业发展联合会、绍兴市食品药品检验研究院、.....等单位共同参与起草，结合立项会上专家提出的意见，在标准草案的基础上，进一步进行了修改。

标准明确了产品为谷物粉类制成品，参照 SB/T 10381《真空软包装卤肉制品》、GB/T 34264《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》标准为基础，根据诸暨盐焗鸡产品工艺特色，在水分、蛋白质、食盐上提出了更高要求。

为了确保标准的适用性，起草工作组对产品进行反复检测和验证，几经研讨意见后，形成了公开征求意见稿。

.....

（三）国内外相关标准情况

国际情况：国际标准化组织（ISO）和国际食品法典委员会（CAC）均未发布专门针对“盐焗鸡”或此类地方特色禽肉制品的国际标准。欧美等发达国家拥有完善的禽肉及其制品的食品安全标准体系（如美国的 USDA 标准、欧盟的 EC No 系列法规），但其主要关注点在于兽药残留、微生物限量、屠宰检疫等安全卫生指标，对于“盐焗鸡”这种具有独特加工工艺和风味的中式传统菜肴，并无对应的产品标准。

国内情况：目前尚无针对“盐焗鸡”的国家标准或行业标准。与之稍有关联的是 SB/T 10381《真空软包装卤肉制品》等行业标准，但其主要适用于酱卤工艺产品，在工艺流程、风味特点、技术指标上与诸暨盐焗鸡的“盐焗”核心工艺有显著区别，无法直接套用。部分地方特色产品（如南京盐水鸭、符离集烧鸡）通过制定地理标志产品标准获得了有效保护和发展。这为制定《诸暨盐焗鸡》标准

提供了有益的借鉴。广东省已发布了关于“客家盐焗鸡”的相关团体标准，但其工艺、配方和最终产品风味与诸暨盐焗鸡存在明显差异。浙江省及绍兴市、诸暨市层面，目前尚无专门针对“诸暨盐焗鸡”的标准。

因此，现有国内外标准无法满足诸暨盐焗鸡产业发展的特定需求。制定一项独立、专门的《诸暨盐焗鸡》标准，填补标准空白，具有充分的合理性和紧迫性。

（四）主要指标设定说明（与国标或其他标准的比较、检验检测结果等）

设定了水分、蛋白质、氯化物（食盐）等指标。水分、蛋白质和氯化物（食盐）是保证风味稳定的核心指标，以上指标范围是通过多家代表性产品进行实测后科学确定的。

二、编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准的编制原则：第一、遵循 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。第二、遵循食品安全国家标准和保护消费者的利益是指标确定的首要原则。第三、遵循特色性原则，重点突出“诸暨”地域特色和“盐焗”工艺特色，在原料要求、工艺流程、感官要求等方面予以明确规定，确保标准的独特性和辨识度。

（二）主要内容说明

1. 范围：明确本标准适用于以诸暨地区传统工艺加工的预包装或非预包装即食型盐焗鸡产品。

2. 规范性引用文件：列出了标准中引用的所有国家标准，如 GB 2726、GB 2760（食品添加剂）、GB 2762（污染物限量）等。

3. 术语和定义：明确定义了“诸暨盐焗鸡”，强调其以本地优质鸡为原料，经腌制、盐焗等核心工艺制成的特性。

4. 加工管理要求：对生产加工单位取证作了要求，对生产企业需符合 GB 14881，对食品小作坊，需符合 DB33/3009 要求，以保障加工的稳定性和食品安全卫生。

5. 产品要求：

原辅料要求：以保证肉质鲜嫩。对食盐、香辛料等辅料及食品添加剂的使用提出符合国家标准品质和安

感官要求：详细规定了成品在色泽（金黄色至棕褐色）、风味（咸香适口，具有盐焗和香辛料复合香气，无异味）、组织状态（肉质软硬适度、固有形态完整）等方面的特性，这是体现其传统风味的关键。

理化指标：设定了水分、食盐（氯化物）含量、蛋白质等指标。其中氯化物含量是区分咸淡、保证风味稳定性的核心指标，其范围值是通过多家代表性产品进行实测后科学确定的。

食品安全指标：严格遵循 GB 2726 的规定，对微生物（菌落总数、大肠菌群等）、污染物、兽药残留等提出限量要求。

三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准与我国相关法律法规保持协调一致。本标准与 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》等标准不存在重复、交叉的情况。

四、标准涉及的相关知识产权情况

本标准不涉及相关专利及知识产权保护，如有使用本标准作为产品执行标准的，需经过标准发布机构书面授权。

五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

无。

六、贯彻标准的要求和措施建议

1.由归口单位采用多方式、多举措，依托省内外优质媒介，组织开展标准宣传、解读等宣贯工作，利用标准引领诸暨盐焗鸡的产品统一；

2.通过标准实施培训、标准人才培养推进标准落地实施，助力诸暨小吃产业发展。

废止现行有关标准的建议

无。

团体标准起草工作组

2025 年 10 月