

T/CFGIIA

赤峰地理标志产业协会团体标准

T/CFGIIA 018—2025

赤峰绿鸟鸡

Chifeng Green Chicken

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - 12 - XX 发布

2025 - 12 - XX 实施

赤峰地理标志产业协会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 产品分类 1

5 保护范围 1

6 技术要求 2

6.1 原料要求 2

6.2 加工要求 2

6.3 速冻要求 2

6.4 感官要求 2

表1 感官要求..... 2

6.5 理化指标 2

6.6 污染物限量 2

6.7 微生物指标 3

6.8 兽药残留限量 3

6.9 净含量 3

6.10 特殊屠宰 3

7 检验方法 3

7.1 感官要求检验 3

7.2 理化指标检验 3

7.3 污染物限量检验 3

7.4 微生物检验 3

7.5 兽药残留限量检验 3

7.6 净含量检验 4

8、 检验规则 4

8.1 组批..... 4

8.2 抽样 4

8.3 出厂检验 4

8.4 型式检验 4

8.5 判定规则 4

9、 标志、包装、运输、贮存、保质期 4

9.1 标志 4

9.2 包装 4

9.3 运输 5

9.4 贮存 5

9.5 保质期 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由赤峰市市场监督管理局提出。

本文件由赤峰地理标志产业协会归口。

本文件起草单位：赤峰地理标志产业协会

本文件主要起草人：XXX

赤峰绿鸟鸡

1 范围

本文件规定了赤峰绿鸟鸡的术语和定义、产品分类、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于《地理标志产品保护办法》批准保护的赤峰绿鸟鸡的生产、经营和销售。

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/T19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T24864 鸡胴体分割
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装储运标志
- GB/T6388 运输包装收发货标志
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国农业部公告第2292号、农业农村部公告第250号文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 赤峰绿鸟鸡 Chifeng Green Chicken

以白羽肉鸡为父本与蛋鸡为母本杂交产生的商品代（F1），经过室内育雏后，散养30天以上，进行屠宰加工的商品鸡。

4 产品分类

按GB/T24864的规定执行。

5 保护范围

保护范围限于北纬41° 17' 10" ~45° 24' 15"，东经116° 21' 07" ~120° 58' 52" 内，限于赤峰市行政区域内的阿鲁科尔沁旗、巴林左旗、巴林右旗、林西县、克什克腾旗、翁牛特旗、喀喇沁旗、宁城县、敖汉旗、红山区、元宝山区、松山区产地区域。（参见附录A）

6 技术要求

6.1 原料要求

来自保护范围内，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明的健康绿乌鸡。养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应执行国家相关规定，严禁使用中华人民共和国农业部公告第2292号、农业农村部公告第250号等文件规定的国家禁用兽药及其化合物。

6.2 加工要求

符合GB/T 19478、GB/T 24864 的规定要求。

6.3 速冻要求

是预处理的产品迅速通过最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

6.4 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
组织状态	肌纤维排列完整、整齐、切面纹理清晰，肌纤维致密紧实。
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡产品应有的色泽。
气味	具有鸡产品应有的气味，无异味。
弹性	有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡产品应有的滋味，鲜味更浓。
淤血[以淤血面积(S)计]cm ² S>1 0.5<S≤1 S≤0.5	不得检出 片数不得超过抽样量的2% 忽略不计
硬杆毛(长度超过 12mm 的羽毛，或直径超过 2mm 的羽毛根)/(根/10kg) ≤	1
异物	不得检出
注:淤血面积指单一整鸡，或单一分割鸡的一片淤血面积。	

6.5 理化指标

理化指标要求应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标
冻禽产品解冻失水率/(%) ≤	6
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	15

6.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他指标应符合GB2762的规定。

6.7 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定：

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(cfu/g) $\leq$	5×10^5
大肠菌群(MPN/100g) $\leq$	5×10^2
沙门氏菌	不得检出
出血性大肠埃希氏菌(O157:H7)	0/25g
a取样个数为5。	

6.8 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB31650的规定。

6.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.10 特殊屠宰

屠宰供应少数民族食用的产品的屠宰厂（场），在保证其卫生质量的前提下，应尊重民族风俗习惯。

7 检验方法

7.1 感官要求检验

按GB 16869规定的方法检验。

7.2 理化指标检验

7.2.1 解冻失水率：按GB16869规定的方法检验。

7.2.2 挥发性盐基氮：按GB5009.228规定的方法检验。

7.3 污染物限量检验

铅：按GB5009.12规定的方法检验。

7.4 微生物检验

7.4.1 菌落总数：按GB4789.2规定的方法检验。

7.4.2 大肠菌群：按GB4789.3规定的方法检验。

7.4.3 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。

7.4.4 出血性大肠埃希氏菌：按GB4789.6规定的方法检验。

7.5 兽药残留限量检验

兽药残留限量检验符合GB31650的规定。

7.6 净含量检验

按JJF1070规定的方法检验。

8、 检验规则

8.1 组批

以同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品5kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证明后方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水份、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

产品正常生产时每年不得小于2次型式检验，出现下列情形之一时，应及时进行型式检验：

- a)原料、工艺、设备发生较大变化时；
 - b)产品停产6个月以上恢复生产时；
 - c)出厂检验结果与上次型式检验结果较大差异时；
 - d)食品安全监督机构提出检验要求时；
- 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准；若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格。

9、 标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志

9.1.1. 产品标签应符合GB7718的规定，并标注“速冻”“生制”字样。

9.1.2. 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量；涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T6388和GB/T191的规定；冷冻产品，外包装箱还需标注“-18° C以下贮存”字样。

9.2 包装

9.2.1. 包装材料执行食品安全标准的相关规定。

9.2.2. 包装应封装严密，无破损现象。

9.2.3. 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

9.3 运输

按GB20799的规定执行。

9.4 贮存

9.4.1. 冷冻产品应在-18℃以下条件贮存。

9.4.2. 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

9.4.3. 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有100cm以下的材料。

9.5 保质期

产品在本标准规定条件下保质期不少于12个月。

附录 A
(规范性)

赤峰绿鸟鸡保护范围示例图

(北纬 $41^{\circ}17'10'' \sim 45^{\circ}24'15''$ ，东经 $116^{\circ}21'07'' \sim 120^{\circ}58'52''$)

