

# T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2025

## 《大名府烧鸡》

Roast chicken in damingfu

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 3

2 规范性引用文件 ..... 3

3 术语和定义 ..... 3

4 分类 ..... 4

5 要求 ..... 4

6 检验规则 ..... 6

7 标志、标签、包装、运输、贮存 ..... 6

## 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。本文件由大名县商务局提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：大名县商务局、大名县住宿餐饮服务协会、大名县大名府翠云楼餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

# 大名府烧鸡

## 1 范围

本文件规定了大名府烧鸡的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。  
本文件适用于大名府烧鸡的生产加工、销售和质量管理。

## 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/T 317 白砂糖  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
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 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 19480 肉与肉制品术语  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

GB/T 19480确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**大名府烧鸡** roast chicken in damingfu

采用四到五个月的三黄鸡和八个月左右的笨鸡，按传统工艺卤制，符合本文件要求的烧鸡卤制品。

## 4 分类

按销售方式分为两类：

- 现场制售：
- 预包装销售：

## 5 要求

### 5.1 原料要求

#### 5.1.1 原料鸡

生长期为四到五个月的三黄鸡或生长期八个月左右的笨鸡。

#### 5.1.2 香辛料

香辛料（白芷、肉蔻、桂皮、丁香等）应符合GB/T 15691的规定。

#### 5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 5.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317白砂糖的规定。

#### 5.1.5 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.7 其他辅料

应符合相关标准的规定。

### 5.2 工艺要求

#### 5.2.1 现场制售加工工艺

现场制售烧鸡加工流程见图1。

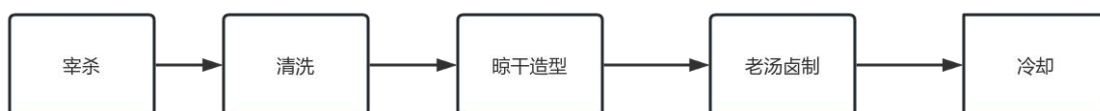


图1 现场制售烧鸡加工流程

#### 5.2.2 预包装加工工艺

预包装烧鸡加工流程见图2。

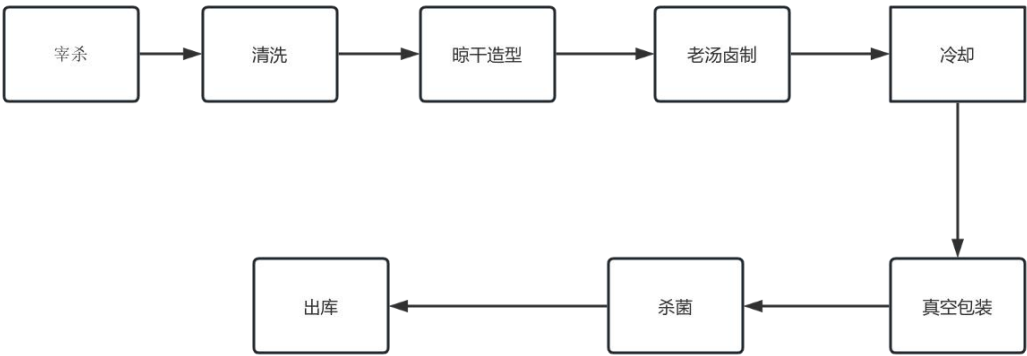


图2 预包装烧鸡加工流程

5.2.3 加工场所及人员要求

应符合GB 31654的规定。

5.2.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	现场制售	包装销售
色泽	酱黄色	
形态	完整不破损、椭圆形	
气味、滋味	香味浓郁、入口软烂脱骨	

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		要求		检验方法
		现场制售	包装销售	
水分 (g/100g)	≤	70		GB 5009.3
蛋白质 (g/100g)	≤	15		GB 5009.5
食盐 (以NaCl计) (g/100 g)	≤	4.0		GB 5009.44
亚硝酸盐NaNO <sub>2</sub> (mg/kg)	≤	30		GB 5009.33
总砷 (mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
铅 (mg/kg)	≤	0.3		GB 5009.12
镉 (mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.15
总汞 (mg/kg)	≤	0.05		GB 5009.17

### 5.5 微生物限量

微生物指标应符合GB 2726的规定。

### 5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批原料、同一工艺生产的产品，以同一生产日期为一检验批次。

### 6.2 采样

按GB/T 9695.19规定的方法进行采样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经检验，产品合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感观要求。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更换主要设备或停产半年后重新恢复生产时；
- b) 原、辅材料有较大变化时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

### 6.5 判定规则

微生物指标有一项不合格，则判该批产品不合格。其他指标有一项不合格，应用备样对不合格项进行复检，若仍不合格，则判该批产品不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志和标签

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

预包装产品使用的复合材料应符合GB 9683的规定，

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输产品应避免日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的产品混装。

#### 7.4 贮存

7.4.1 贮存于通风、干燥、清洁的环境，产品应离地存放，应有防尘、防蝇等设施。

7.4.2 除制售后 2 h 内销售的产品外，应存放于 0℃~10℃条件下冷藏，真空包装产品可在常温下保存。

---