

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—XXXX

“海南鲜品”农产品区域公用品牌 文昌 鸡

Regional public brand of agricultural products for "Hainan Fresh Products" —
Wenchang 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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

海南省标准化协会 发布

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。

本文件由海南省标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

“海南鲜品”农产品区域公用品牌 文昌鸡

1 范围

本文件规定了“海南鲜品”文昌鸡的养殖环境、投入品、屠宰加工、品质要求、检验规则等核心环节的要求。

本文件适用于“海南鲜品”文昌鸡的生产、质量检验和贸易等要求。

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB/T 32148 家禽健康养殖规范
- NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB 46/T 545 地理标志产品—文昌鸡
- T/HNBX 272 “海南鲜品”农产品区域公用品牌 通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文昌鸡

符合 DB 46/T 545 的要求，在地理标志产品保护范围内饲养的鸡。

4 养殖环境

4.1 选址

4.1.1 选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好，排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度，位于居民区及公共建筑下风向的设施农用地、果园、林地或坡地。

4.1.2 放养场地应选择在无渍水、无污染、渗透性强的有林坡地或果园；无林区应搭凉棚，防止强日

光长时间照射。

4.1.3 鸡场应电源保障，水源充足，饮用水质应清洁卫生。

4.2 环境要求

4.2.1 鸡场环境应符合 NY/T 1167 的要求。

5 投入品

5.1 肉鸡饲养管理应符合 GB/T 32148 的要求。

5.2 使用的饲料和饲料添加剂应符合 GB 13078 和 T/HNBX 272 的要求。

5.3 兽药使用应符合 T/HNBX 272 的要求。

6 屠宰加工

6.1 加工卫生要求

6.1.1 应符合 GB 12694 的要求。

6.2 屠宰流程

6.2.1 挂鸡→电麻→宰杀与沥血→烫毛与脱毛→开膛与净膛→吸肺→焯毛→冲洗→预冷→修整与分割→速冻→冷藏库贮存。具体屠宰操作程序及要求按照 GB/T 19478 的规定执行。

6.3 冷藏储存

6.3.1 活鸡经过屠宰、加工后，鸡的胴体接受风冷处理，使鸡胴体温度在 1 h 内降为 0℃~4℃，然后再将鸡肉保鲜处理和包装，并在后续的加工、流通和零售过程中始终保持在 0℃~4℃ 范围内。

6.3.2 活鸡屠宰、分割、速冻加工后，在 ≤-18℃ 储存，鸡的胸肌和腿肌中心温度应达到 ≤-18℃。

7 品质要求

7.1 感官要求

7.1.1 活鸡

活鸡感官要求应符合表1的规定。

表1 活鸡感官要求

项 目	要 求	检验方法
羽毛	羽毛贴身，富有光泽	用目测法在自然光下鉴定
体型	体型紧凑，具有三小二短（头小、颈小、脚小、颈短、脚短）的特征	
喙冠肉髯脸耳叶虹彩	喙短而弯，呈淡黄色或浅灰色。单冠直立，冠齿约 6~8 个，冠发育良好，冠、肉髯和脸红色。耳叶红色居多，少数白色。虹彩橘黄色	
皮肤	皮肤白色或浅黄色	
胫	胫黄色，无胫羽，多呈前宽后窄的三角形	

7.1.2 白条鸡

白条鸡感官要求应符合表2的规定。

表2 白条鸡感官要求

项目	要求	检验方法
皮肤	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	皮肤、肌肉、异物等外观特性用目测法在自然光下鉴定；气味用嗅觉方法鉴定。
肌肉	肌肉色泽光亮、富有弹性，肉质细嫩	
气味	具有鸡肉应有的气味，无异味	
异物	无正常视力可见外来异物	

7.1.3 熟鸡

熟鸡制品感官要求应符合 GB 2726 和 GB/T 23586 的规定。

7.2 上市要求

应符合表3中的规定。

表3 上市要求

项目	坡鸡	育肥鸡	小公鸡	阉鸡	检验方法
上市日龄 (d)	≥ 110	≥ 140	65 ~ 85	≥ 200	查看记录
活体重 (kg)	1.4 ~ 1.8	1.6~1.9	1.2~1.7	2.4 ~ 3.0	采用分度值≤5 g，测量范围为 0 g~5000g 的衡器称其重量。
活鸡胫长 (mm)	≤ 80	≤ 81	≤ 88	≤ 92	采用游标卡尺测量。
活鸡胫围 (mm)	≤ 40	≤ 40	≤ 43	≤ 50	采用皮尺测量。
白条鸡重 (kg)	0.95 ~ 1.30	1.10 ~ 1.40	0.85~1.2	1.65~2.25	采用分度值≤5 g，测量范围为 0 g~5000 g 的衡器称其重量。

7.3 理化指标

胸肌理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	坡鸡	育肥鸡	小公鸡	阉鸡	检验方法
蛋白质 (g/100 g) ≥	21.0	21.0	21.0	21.0	GB 5009.5
脂肪 (g/100 g) ≥	1.50	2.0	1.0	2.0	GB 5009.6
氨基酸总量 (g/100 g) ≥	19.0	19.0	19.0	19.0	GB 5009.124
挥发性盐基氮 (mg/100 g) ≤	15.0	15.0	15.0	15.0	GB 5009.228

7.4 安全指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

- 7.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 7.4.3 兽药最大残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 以及国家有关公告的规定。
- 7.4.4 熟鸡制品微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏或屠宰的为一批次。

8.2 抽样

按 GB/T 30642 执行。

8.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，检验内容包括感官要求、标志、标签、净含量和包装等，检验合格并附农产品承诺达标合格证后方可交收。

8.4 型式检验

活鸡和白条鸡：型式检验是对本文件规定的理化指标和卫生指标要求进行检验。在正常情况下，每年进行一次型式检验，有下列情形之一者也应进行型式检验：

- a) 新建养殖场首批鸡出栏前；
- b) 饲养或加工条件发生较大改变时或停产半年后恢复饲养或加工，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监管机构提出型式检验要求时。

熟鸡制品：按 GB 2726 和 GB/T 23586 的规定执行。

8.5 判定规则

8.5.1 所检项目检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品合格。标志、标签、净含量和包装等项目有 2 项（含）以上不合格时则判该批产品不合格，如有 1 项不合格时，可重新抽样对以上项目全部进行复检，以复检结果为准。理化指标和安全指标任一项不合格则判该批产品不合格。

8.5.2 当国家产品标准或限量标准更新，项目指标严于本文件规定时，按更新的标准执行。

8.5.3 检验机构应对检验报告中的每个项目做出“合格”或“不合格”的单项判定；对被检产品应依据本文件规定做出“合格”或“不合格”的综合判定。

参 考 文 献

- [1] DB46/T 633 《农产品全产业链生产规范 文昌鸡》
 - [2] 国家市场监督管理总局（2023）令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [3] 海南省农业农村厅关于印发《“海南鲜品”区域公用品牌授权管理办法（试行）的通知》琼农规（2023）8号
-