

清远麻鸡 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源、起草单位、起草人

1. **任务来源。**为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 清远麻鸡》。

2. **起草单位。**起草单位：广东省食品检验所、广东省农业科学院动物科学研究所、广州海关技术中心、华南农业大学、清远市食品检验中心、广东天农食品有限公司、广东爱健康生物科技有限公司、广东温氏佳润食品有限公司。（港澳参与机构待定）

3. 起草人：

（二）简要起草过程

标准立项后标准起草组查阅了国内外相关的法规标准，并对国内的养殖企业、生产企业等相关情况进行了深入的调查和研究，2021年7月底形成标准讨论稿，就相关内容征集意见，起草组根据意见情况对标准文本进行了修改形成送审稿。标准

起草共经过 3 次征求意见，收集 4 家单位意见共计 26 条，其中采纳或部分采纳 25 条，不采纳 1 条。

1. 第一稿。2021 年 6 月底 7 月初，省食品检验所食品“湾区标准”产品标准编制组以及清远麻鸡编制小组召开多次编制研讨会，确立了基本框架和思路，包括范围、规范性引用文件、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志标签包装、运输和贮存、产品追溯，形成标准草案第一稿。

2. 第二稿。2021 年 7 月 6 日，26-27 日，分别前往清远市广东天农食品有限公司、广东爱健康生物科技有限公司，云浮市广东温氏佳润食品有限公司开展调研，共收到 5 条意见，均采纳。清远麻鸡编制小组据此修改，形成第二稿调研稿。

3. 第三稿。省食品检验所食品“湾区标准”产品标准编制组就最终细节进行讨论，修改完善，形成标准草案第三稿。

二、与我国、香港、澳门有关法律法规和其他标准的关系

（一）食品标准

GB/T 191 包装储运图示标志

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/T 19676 黄羽肉鸡产品质量分级

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量计算方法

NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GBAS 2103.2 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全
基础要求 禽肉及副产品

食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局令第 123
号）

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫
总局令[2005]第 75 号）

（二）文献资料

1. 挥发性盐基氮（TVB-N）是一种具有挥发特性的物质，肉食品在存放过程中由于细菌和酶的作用，发生一系列分解反应，从而产生氨以及胺类等物质，在碱性条件下，这些物质极易挥发，故称为挥发性盐基氮^[1]。目前普遍认为挥发性盐基氮与肉食品的新鲜程度的关系更加密切，是食品腐败程度符合率最高的化学指标^[2]。

2. 系水力是指肌肉蛋白质保持其所含水分的能力。肌肉滴水损失率是目前国内外常用的间接反映系水力的指标，两者呈直线负相关，一般小于 3.0%^[3]。

3. 嫩度是人类主导各种肉质的重要决定因素之一，是用来衡量当时人们对于鸡肉鲜嫩口感的满意和接受程度的重要科学衡量指标^[4]。嫩度常采取剪切力值法，能综合准确地反映肌纤维结构和各类肉质中胶原蛋白的含量对鸡肉嫩度的影响和作用，

与人体感官生理学评定的结果高度密切相关，并且其分辨率相对较高，因此嫩度已成为了专业评定各种鸡肉嫩度的有用工具和测量方法。剪切性能力值的大小通常代表着肉鲜嫩度的一定水平，剪切性能力的数值越小则鲜嫩度越高，肉类的保鲜产品质量就越好^[5]。

4. 游离氨基酸是肉品重要滋味呈味物和香味前体物，这类物质来源于内源蛋白水解酶对蛋白质的分解。游离氨基酸也是肉品挥发性香味物的重要前体^[6]。

5. 肌苷酸(IMP)，是肉在熟化过程中产生的呈现鲜味的风味物质，是衡量肉质鲜味的一个主要指标^[7]。肌苷酸还是香味形成的重要前体物。国内外学者大量研究表明，鸡肉质鲜味特性的主要物质基础是由肌苷酸所决定，肌苷酸和糖蛋白在水中或脂肪中加热能产生明显的肉鲜味^[8]。

三、确定各项技术内容（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准结构

清远麻鸡产品标准内容包括术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

（二）技术内容

核心内容“技术要求”包括原辅料要求、生产卫生要求、感官指标、品质指标、安全指标、净含量等 6 个二级指标，为清远麻鸡产品标准的主要核心内容。

术语定义：（高品质）清远麻鸡，选用清远麻鸡品种，以散养或平养为主，饲养超过 130 日龄，经宰杀、加工后，不经过冷冻处理的或在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的鲜（冻）禽肉。

1. 原辅料要求。包括成年清远麻鸡体型中等；单冠直立，冠尺 5 个~6 个，呈鲜红色；肉髯呈红色；喙呈黄色；虹彩呈橘黄色；胫、皮肤均呈黄色等内容。依据 NY/T 2125 清远麻鸡 4 体型外貌。

2. 生产卫生要求。GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范。

3. 感官要求。感官包括色泽、气味、状态。依据 GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品；GBT 19676-2005 黄羽肉鸡产品质量分级屠宰鸡来源，宰前饲养要求，宰杀要求等；企业材料。

4. 品质指标。品质指标围绕清远麻鸡特有特征选取，其中理化指标包括体重、全净膛率、胸肌率、腿肌率；品质指标围绕营养物质、风味物质、食品腐败指标等并结合清远麻鸡选取了包括挥发性盐基氮、系水力、嫩度、胸肌粗蛋白含量、胸肌游离氨基酸（胸肌氨基酸）总含量、肌纤维直径、肌内脂肪含量、肌苷酸含量等指标。依据 GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品；DB4418T 地理标志产品 清远鸡；GBT 19676-2005 黄羽肉鸡产品质量分级

5. 安全。农药残留限量、兽药残留限量等安全指标通过指引到畜禽肉及副产品的安全基础要求。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

中国是肉类生产和消费大国，2018 年已成为第二大鸡肉生产国，年生产量占世界的 12.65%。其中，黄羽肉鸡是我国自主培育的肉鸡品种，年出栏量约 40 亿只，占畜禽肉类总产量的 9.2%以上。清远麻鸡作为黄羽肉鸡一个品种，有着上千年的养殖历史，被列入《中国家禽品种志》27 个优质品种之一。不论从市场需求还是人民对美好生活的向往，湾区标准的制定有益于清远麻鸡优质品种的选取，有益于提升广东、香港、澳门三地消费者的幸福指数。

五、征求意见的采纳情况

/

六、其他需要说明的事项

无。