

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2317.1—2021

清远麻鸡

Qingyuan partridge chicken

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：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）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

清远麻鸡

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品清远麻鸡的术语和定义、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。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品清远麻鸡。

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 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）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

（高品质）清远麻鸡 **qingyuan partridge chicken**

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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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、皮肤均呈黄色或淡黄色。清远麻鸡成年公、母鸡图片参见附录A。

4.1.2 屠宰前的清远麻鸡应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	皮肤黄色或米黄色
气味	具有鲜鸡肉的正常芳香气味，无异味
状态	皮肤完整，紧凑而有弹性，毛孔细密，无明显外伤破损（划痕长度小于 2cm），无正常视力可见外来异物

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
（上市体重）重量/kg	母鸡：1.1~1.75
	公鸡：2.0~2.75
	去势公鸡（阉鸡）：2.0~2.75
全净膛率/%	≥ 78
胸肌率/%	≥ 10.0
腿肌率/%	≥ 15.0
系水力/%	≥ 66
胸肌粗蛋白含量/%	≥ 18.0
胸肌游离氨基酸（胸肌氨基酸）总含量/（mg/100g）	≥ 130.0
肌纤维直径/μm	≥ 38
肌内脂肪含量/%	≥ 3.2
肌苷酸含量/（mg/g）	≥ 2.30
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15
嫩度/（kg/cm ³ ）	4.5~5.0
注：取样部位胸肌	

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS 2103.2 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类 容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。

5.2 品质指标检验

5.2.1 (上市体重)重量

按 NY/T 823 中 4.1 规定的方法测定。

5.2.2 全净膛率

按 NY/T 823 中 4.7 规定的方法测定。

5.2.3 胸肌率

按 NY/T 823 中 4.11 规定的方法测定。

5.2.4 腿肌率

按 NY/T 823 中 4.10 规定的方法测定。

5.2.5 系水力

按 GB/T 19676 中 6.1 规定的方法测定。

5.2.6 胸肌粗蛋白含量

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.7 胸肌游离氨基酸(胸肌氨基酸)总含量

按 GB 5009.124 规定的方法测定。

5.2.8 肌纤维直径

按 GB/T 19676 中 6.3 规定的方法测定。

5.2.9 肌内脂肪含量

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.10 肌苷酸含量

按 GB/T 19676 中 6.4 规定的方法测定。

5.2.11 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

5.2.12 嫩度

按 NY/T 1180 中的第5、6、7章规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2103.2 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按照 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

在待测清远麻鸡群体（群体数量不少于30只公鸡、30只母鸡）中随机抽取6只公鸡、6只母鸡，其中随机取3只公鸡、3只母鸡作品质指标和安全指标测定，剩余6只作为感官指标分析，测定值均为公母均值。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、（上市体重）重量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新建养殖场，首批鸡出栏前；
- b) 饲养、屠宰条件发生较大改变，可能影响到产品质量时；
- c) 相关监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目除净含量允许同一批中有不超过5%的产品不符合，其他不符合本标准规定情况均判为不合格品。

7 标签标识

7.1 产品标识应符合《食品标识监督管理办法》的相关规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应符合 GB 20799 中第4章的相关规定。

9.2 贮存

应符合 GB 20799 中第6章的相关规定。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保从养殖到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 其他

11.1 养殖企业应取得绿色食品认证、有机食品认证、供港澳备案或市场监管部门认可的资质。

11.2 生产活动应取得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。

附录 A

(资料性附录)

清远鸡成年公鸡、母鸡图片

A.1 清远鸡成年公鸡图片见图 A.1。



图 A.1 清远鸡成年公鸡

A.2 清远鸡成年母鸡图片见图 A.2。



图 A.2 清远鸡成年母鸡