

团体标准

T/CTHTJCYXH 001—2019

全国团体标准信息平台

河田鸡 质量要求

Hetian chicken Quality requirements

全国团体标准信息平台

2019 - 03 - 22 发布

2019 - 03 - 22 实施

长汀县河田鸡产业协会

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由福建省长汀县农业农村局提出。

本标准由长汀县河田鸡产业协会负责起草。

本标准主要起草人：朱贵明、邱其华、杨树金、李华源、刘庆长、杨武、陈椿水、林生海。

全国团体标准信息平台

河田鸡 质量要求

1 范围

本标准规定了河田鸡的术语和定义、肉鸡要求、屠宰加工、质量指标、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于河田鸡的生产和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 24864 鸡胴体分割
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
DB 35/ 869 长汀河田鸡 品种
T/CTHTJCYXH 002-2019 河田鸡 饲养技术规范
中华人民共和国农产品质量安全法
动物检疫管理办法
家禽屠宰检疫规程
病死及病害动物无害化处理技术规范

3 术语和定义

GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 河田鸡

指符合DB 35/ 869 《长汀河田鸡 品种》福建省地方标准要求的纯种鸡。

3.2 阉公鸡

指公鸡经人工去势后育肥而成的河田鸡。

3.3 小母鸡

指已性成熟接近开产但尚未产蛋的河田鸡。

3.4 童公鸡

达到性成熟未经去势的雄性河田鸡。

3.5 鲜河田鸡

活鸡宰杀、加工后，迅速进行预冷处理，使胴体中心温度降为0~4℃的河田鸡。

3.6 冻河田鸡

活鸡宰杀、加工后，在≤-18℃冷冻处理的河田鸡。

3.7 河田鸡熟制品

以鲜（冻）河田鸡肉产品为主要原料加工制成，包括酱卤肉制品类、烤肉类和其他熟制产品等。

4 肉鸡要求

4.1 来源

肉鸡应来自长汀县辖区按照T/CTHTJCYXH 002-2019 《河田鸡 饲养技术规范》饲养的纯种河田鸡。

4.2 特征

其特征应符合DB 35/ 869 《长汀河田鸡 品种》福建省地方标准的要求。

4.3 分级

按河田鸡的上市日龄和体重分为一级、二级，其等级规定应符合表1的要求。

表1 河田鸡等级

类 别		等 级	
		一 级	二 级
上市日龄, d	阉公鸡	180~300	150~180
	小母鸡	135~150	120~135
	童公鸡	120~140	105~120
体重, kg	阉公鸡	2.00~2.50	1.80~2.25
	小母鸡	1.40~1.70	1.20~1.40
	童公鸡	≥1.50	≥1.30

4.4 检疫

由产地动物卫生监督机构依据《动物检疫管理办法》检疫并出具《动物检疫合格证明》。

5 屠宰、加工

5.1 屠宰

5.1.1 河田鸡屠宰前应停饲静养，禁食时间一般控制在 6 h~12 h，并应充分给水。

5.1.2 屠宰按照 GB/T 19478 标准规定进行操作。

5.2 检验检疫

5.2.1 同步检验按照 NY 467 标准要求执行，同步检疫按照《家禽屠宰检疫规程》要求进行。

5.2.2 经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按 GB 12694 标准要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定执行。

5.2.3 产品追溯及召回应符合 GB 12694 标准要求。

5.3 修整、分割加工

修整、分割加工按GB/T 24864标准要求执行。

6 质量指标

6.1 鸡胴体

6.1.1 感官指标

应符合表2的要求。

表2 鸡胴体感官指标

项 目	指 标
色泽	胴体皮肤颜色为淡黄色
气味	无异味
状态	无正常视力可见外来异物

6.1.2 理化指标

应符合表3的规定。

表3 胴体理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g $\geq$	20
总脂肪, g/100g $\leq$	3
牛磺酸, g/kg $\geq$	1.8
挥发性盐基氮, mg/100g $\leq$	15

6.2 鲜（冻）河田鸡

除了应符合本标准6.1条规定，还应符合GB 2707标准的要求。

6.3 河田鸡熟肉制品

除了应符合本标准6.1条规定，还应符合GB 2726标准的要求。

7 试验方法

7.1 外貌特征

将河田鸡放于明亮、较宽的场地，用肉眼观察其外貌特征。

7.2 体重

用准确度等级为Ⅲ级，最大称量为10.0kg的衡器称其重量。

7.3 鸡胴体质量指标

7.3.1 感官指标

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。

7.3.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。采样部位为胸部肌肉。

7.3.3 总脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。采样部位为胸部肌肉。

7.3.4 牛磺酸

按GB 5009.169的规定测定。采样部位为腿部肌肉。

7.3.5 氨基酸

按GB 5009.124的规定测定。采样部位为胸部肌肉。

7.3.6 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定测定。采样部位为胸部肌肉。

7.4 污染物限量

鲜（冻）河田鸡按GB 2707的规定进行检验。河田鸡熟肉制品按GB 2726的规定进行检验。

7.5 农药残留限量和兽药残留限量

鲜（冻）河田鸡按GB 2707的规定进行检验。

7.6 微生物限量

河田鸡熟肉制品按GB 2726的规定进行检验。

8 检验规则

8.1 组批

一户农户（或饲养场）饲养的同日龄、同种产品的河田鸡为一批。

8.2 抽样

8.2.1 特征和分级

按批量抽样，批量不大于1000只的抽样5%，批量1000只以上的抽样3%，批量不足50只的全检。

8.2.2 鸡胴体质量指标

在屠宰后经检验检疫合格的河田鸡胴体中随机抽取不少于3只的样品进行检验。

8.2.3 冻河田鸡质量指标

在冻河田鸡中随机抽取3只的样品进行检验。

8.2.4 河田鸡熟肉制品质量指标

在河田鸡熟肉制品中随机抽取3个包装单元的样品进行检验。

8.3 检验及判定

8.3.1 活鸡交货检验

8.3.1.1 所有河田鸡必须经产地动物卫生监督机构依据《动物检疫管理办法》检验检疫并出具《动物检疫合格证明》方可出场。

8.3.1.2 活鸡交货检验的项目为外貌特征、体重。

8.3.1.3 外貌特征不符合第4.2条的为不合格品；体重不符合第4.3条要求的为等外品。

8.3.1.4 交货检验发生异议时，申请有资质的检验机构进行仲裁检验。

8.3.2 肉鸡加工产品出厂检验

8.3.2.1 经屠宰加工后的肉鸡出厂前应进行出厂检验。

8.3.2.2 出厂检验项目为鸡胴体感官指标。

8.3.2.3 全部指标符合判定为合格；有一项不符合为不合格。

8.3.3 冻河田鸡出厂检验

8.3.3.1 冻河田鸡出厂前应进行出厂检验。

8.3.3.2 检验项目为GB 2707标准中的感官要求、理化指标。

8.3.3.3 全部指标符合判定为合格；有一项不符合为不合格。

8.3.4 河田鸡熟肉制品出厂检验

8.3.4.1 河田鸡熟肉制品应进行出厂检验。

8.3.4.2 检验项目为GB 2726标准中的感官要求、微生物限量。

8.3.4.3 全部指标符合判定为合格；有一项不符合为不合格。

8.3.5 型式检验

8.3.5.1 型式检验的项目为本标准第4章、第6章的全部项目。

8.3.5.2 在正常生产时，每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 新品种投产时；
- b) 当原料、饲养方法改变，对产品有较大影响时；
- c) 质量监督部门有要求时。

8.3.5.3 全部项目合格，则判定该批河田鸡合格；有一项不合格，则判定该批河田鸡不合格。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志

9.1.1 河田鸡活鸡出场时应符合《中华人民共和国农产品质量安全法》要求，并使用包含有场（基）地、执行标准、出场时间、销售区域等信息的标签，经当地动物检疫部门检疫合格后，由动物检疫部门开具动物检疫合格证明，凭动物检疫合格证明办理承运手续。还应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

9.1.2 鲜（冻）河田鸡、河田鸡熟肉制品的标签标示应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

9.2.1 河田鸡活鸡应采用通风良好塑料制品笼具等包装物装放。

9.2.2 鲜（冻）河田鸡、河田鸡熟肉制品的包装用符合 GB 9683 和有关标准规定要求的材料包装。

9.3 运输

9.3.1 运输河田鸡活鸡的交通工具应干净、清洁，并进行充分消毒，运输过程应持有动物检疫部门出具的动物检疫合格证明。

9.3.2 运输鲜（冻）河田鸡必须采用冷藏车，存放鲜河田鸡的车厢内温度应保持在 0℃～4℃，存放冷冻河田鸡的车厢内的温度应保持在-18℃及以下。不得与有害、有毒、有异味以及污染物品混装、混运，运输过程应持有动物检疫部门出具的动物检疫合格证明。

9.4 贮存

9.4.1 成批活河田鸡应存放在已消毒的专用鸡舍内，少量活河田鸡应存放在通风良好，不受日晒雨淋的笼具内。

9.4.2 鲜河田鸡必须贮存在 0℃～4℃的冷库中，保质期 5 天；冻河田鸡必须贮存在-18℃及以下的冷库中，保质期 360 天。不得与有害、有毒、有异味以及污染物品等物质混存。