

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号



海南省地方标准

DB 46/T XXXX—XXXX

地理标志产品 文昌鸡

Product of geographical indication—Wenchang chicken

（征求意见稿）

2021 年 4 月 22 日

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。

2021 – XX – XX 发布

2021 – XX – XX 实施

海南省市场监督管理局 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

4 术语和定义 1

5 地理标志保护产品保护范围 2

5 要求 2

6 检验方法 5

7 检验规则 5

8 标志、包装、贮存、运输和销售 6

附录 A（规范性）地理标志产品 文昌鸡保护范围..... 7

附录 B（规范性） 肌苷酸含量测定方法..... 8

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。

本文件由海南省知识产权局提出。

本文件由海南省市场监督管理局归口管理。

本文件起草单位：文昌市文昌鸡行业协会、海南省农业科学院畜牧兽医研究所、文昌市市场监督管理局、海南传味文昌鸡产业股份有限公司、海南（潭牛）文昌鸡股份有限公司、文昌龙泉文昌鸡实业有限公司、中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所。

本文件主要起草人：顾丽红、林哲敏、徐铁山、林鹏、王秀萍、邢增杨、陈益勇。

本文件为首次发布。

地理标志产品 文昌鸡

1 范围

本标准规定了地理标志产品文昌鸡的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则和包装、标志、贮存、运输、销售。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局批准实施地理标志产品保护的文昌鸡。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 23586食品安全国家标准 酱卤肉制品
- 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 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志
- 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
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY 5007 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY/T 5030 无公害农产品 兽药使用准则
- NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则
- NY/T 5038无公害食品 家禽养殖生产管理规范

国家质量监督检验检疫总局〔2006〕第109号公告 《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》

国家质量监督检验检疫总局〔2004〕第140号公告 《关于文昌鸡、临海蜜桔(临海蜜桔牌)生产企业地理标志保护的公告》

《中华人民共和国动物防疫法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文昌鸡

在地理标志产品保护范围内饲养的，符合本标准规定的文昌鸡。

3.2

白条鸡

活鸡屠宰、放血、去羽毛、内脏和腹脂后的整个躯体。

3.3

鲜鸡

活鸡屠宰、加工后，不经过冷冻处理的鸡。含新鲜鸡和冷鲜鸡。

3.4

冻鸡

活鸡屠宰、加工后，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 处理的鸡。

3.5

熟鸡制品

以鲜（冻）鸡为主要原料加工制成的产品，包括白切鸡、盐焗鸡、酱卤鸡、熏烤鸡、烧烤鸡、油炸鸡和其他熟鸡制品。

4 地理标志保护产品保护范围

限于国家质量监督检验检疫总局〔2004〕第140号公告批准的范围，即海南省文昌市现辖行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

具有热带和亚热带气候特点，属热带季风岛屿型气候亚热带气候，四季温和，日照充足，雨量充沛，少霜无雪。年平均温度 23.9°C ，年平均降雨量1721.6毫米，年平均湿度为86%，年平均日照1953.8小时。

5.1.2 土壤

热带北缘沿海低丘台地平原地带，土壤偏沙，沙土、沙壤土占85.4%，富含有机质。

5.2 品种来源

文昌鸡是国家级畜禽遗传资源保护品种,也是我省唯一被国家家禽品种审定委员会认定的地方鸡种。饲养雏鸡来源于已取得《种畜禽生产经营许可证》和《动物防疫合格证》的文昌鸡种鸡场。

5.3 饲养条件

5.3.1 鸡场选址

选择远离村庄、主干道和其他养殖区，防疫隔离条件好，地势高燥，排水性好，并有一定坡度的果园、林地、坡地。鸡场环境应符合NY/T388的要求。

5.3.2 饮用水源

水源充足，水质应符合NY 5027的要求。

5.4 饲养管理

养殖生产管理应符合NY/T 5038的要求。

5.4.1 饲养期

育雏期0~30日龄，中鸡期31~75日龄，大鸡期76~120日龄，育肥期120~180日龄。

5.4.2 雏鸡选择

优质雏鸡眼大有神，绒毛干净、光泽度好，精神活泼，反应迅速，腹部吸收良好，泄殖腔周围干净，叫声响亮清脆，体重符合品种要求。握在手中有弹性，有硬实感，挣扎有力。

5.4.3 饲养方式

雏鸡舍饲饲养，中鸡和大鸡散养（放养）或笼养，育肥鸡笼养。

5.4.4 温湿度适宜的育雏密度和通风

保证鸡舍适宜的温湿度和饲养密度，同时做好合理通风换气。刚出壳雏鸡一般要求环境温度为33—35℃，以后每周下降2℃。直到4周龄脱温。

5.4.5 光照管理

前期采用较强的光照，随着肉鸡的生长，不断减弱光照强度，以保持整个鸡群的安静。

5.4.6 去势日龄

需要留做阉鸡用的小公鸡在25~35日龄或65~75日龄时进行去势（阉割）。

5.4.7 饲料和饲料添加剂使用

育雏期饲喂小鸡配合饲料，中鸡和大鸡期分别饲喂中鸡和大鸡配合饲料，育肥鸡期饲喂育肥鸡饲料。使用的饲料和饲料添加剂应符合GB 13078和NY 5032的要求。

5.4.8 兽药使用

应符合NY 5030的要求，并严格执行休药期。

5.4.9 免疫接种

应根据《中华人民共和国动物卫生防疫法》及其配套法规的要求，选择适宜的疫苗、免疫程序和免疫方法进行免疫接种。

5.4.10 卫生防疫消毒

严格执行防疫制度，鸡舍实行全进全出制，及时清理鸡粪便，做好场地、鸡舍、鸡笼及用具的清洁卫生消毒，做好人员、车辆入场区的隔离消毒。消毒剂应符合NY 5030的要求，防疫工作应符合NY/T 5339的要求。

5.5 屠宰加工

5.5.1 鸡源

来自保护区范围内，符合种源、日龄、体重要求的健康鸡只。经检疫合格的活鸡要有《动物检疫合格证明》。

5.5.2 屠宰场地

应符合GB 12694的要求。

5.5.3 屠宰流程

吊挂-放血-浸烫-脱毛-整理-取内脏-预冷-分割-包装入库。

5.5.4 禁食时间

宰前禁食12 h，保障自由饮水，减少应激。

5.5.5 屠宰时间

从活鸡放血至形成白条鸡产品入冷库的屠宰加工过程时间不得超过2h。

5.5.6 冷却排酸

胴体鸡在0~4℃环境下排酸24~48 h。

5.5.7 卫生要求

应符合GB 12694的要求。

5.5.8 鲜（冻）鸡肉产品出厂

经检疫合格后加贴《动物产品检疫合格标志》。

5.5 熟鸡制品加工

熟鸡制品加工厂应具有《食品生产许可证》，所用的肉鸡原料应贴有《动物产品检疫合格标志》。经检验合格的熟鸡制品出厂时应加贴《熟制品检验报告单》。熟鸡制品加工应符合GB 2726的要求，预包装食品标签应符合GB 7718的要求，食品包装袋卫生标志应符合GB 7718的要求。

5.6 质量要求

5.6.1 感官要求

5.6.1.1 活鸡感官要求

5.6.1.1.1 坡鸡

羽毛贴身，有光泽，大部分呈黄褐色。部分个体背部呈浅麻花，胸腹部羽毛浅黄色,翼羽有黑色斑纹。部分颈羽环状黑斑羽带。

5.6.1.1.2 育肥鸡

羽毛贴身，有光泽，大部分呈黄褐色。部分个体背部呈浅麻花，胸腹部羽毛浅黄色,翼羽有黑色斑纹。部分颈羽环状黑斑羽带。

5.6.1.1.3 小公鸡

羽毛贴身，富有光泽。体羽呈红色，颈部有金黄色环状羽毛带，蓑羽金黄色。主、副翼羽红色或暗绿色。尾羽蓝黑色，富有光泽。

5.6.1.1.4 阉鸡

羽毛贴身，富有光泽。体羽枣红色，颈部有金黄色环状羽毛带，蓑羽金黄色。主、副翼羽枣红色或暗绿色。尾羽蓝黑色，富有光泽，呈镰刀形。

5.6.1.2 白条鸡感官要求

皮肤淡黄色或白色，皮肤光滑细润，毛孔小，皮薄骨细，皮下脂肪适度，肌肉色泽光亮、富有弹性，肉质细嫩，无异味。应符合GB 2707的要求。

5.6.1.3 熟鸡制品感官要求

包括酱卤类熟鸡制品、烧烤类熟鸡制品等，应具有该产品应有的色泽、滋味和气味，无异味和异嗅。应具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑。应符合GB 2726的要求，酱卤类熟鸡制品还应符合GB/T 23586的要求。

5.7 上市要求

应符合表1中的规定。

表1 上市要求

单位为天、毫米、千克

项目	坡鸡	育肥鸡	小公鸡	阉鸡
上市日龄	110~140	160~190	70~90	210~250
活体重	1.4~1.8	1.5~1.9	1.3~1.6	2.2~2.8
活鸡胫长	66~80	66~80	74~90	79~95
活鸡胫围	30~40	30~40	33~43	40~50
白条鸡重	0.95~1.30	1.00~1.45	0.95~1.30	1.60~2.10
熟鸡制品重	不做要求			

5.8 理化指标

胸肌理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	坡鸡	育肥鸡	小公鸡	阉鸡
蛋白质（%） ≥	22	22	22	23
脂肪（%） ≤	5	8	5	8
氨基酸总量（%） ≥	20	20	20	21
肌苷酸（mg/100g） ≥	22	30	21	50

5.9 安全卫生要求

鲜、冻产品安全卫生要求应符合GB 2707及国家相关标准与规范的规定。熟鸡制品安全卫生要求应符合GB2726及国家相关标准与规范的规定。

6 检验方法

6.1感官检验

6.1.1 活体鸡

在正常光线下外貌用目测检查。

6.1.2 白条鸡

在正常光线下将胴体置于白色底面的平板上，用肉眼观察其胴体特征。

6.1.3 体重测定

采用分度值不大于5 g，测量范围为0 g~5 kg的衡器称其重量。

6.2 理化指标检验

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.2.3 氨基酸总量

按GB 5009.124规定执行。

6.2.4 肌苷酸

检验方法见附录B。

6.3 安全卫生指标检验

按GB 2707规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏的为一批次。

7.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取0.05%，每批抽样数不得少于2只，复验备样数不得少于4只。

7.3 检验分类

7.3.1 出场检验

检验项目包括外貌、上市日龄和活体重，每批鸡出栏前应进行出栏检验。

7.3.2 型式检验

型式检验是对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.4 判定规则

7.4.1 合格

检验结果全部符合出场检验或型式检验项目的，判定该批产品为合格。

7.4.2 不合格

对检验结果不合格或有异议时，可以提出申请对该批次产品进行复验。判定结果以复验结果为准。

7.5 复验

7.5.1 条件

首次复验结果仍有不合格项目，允许再次复验。再次复验为终验。再次复验的抽样数与首次复验相同。

7.5.2 合格

复验结果全部达到规定要求，方可判为合格品。

8 标志、包装、贮存、运输和销售

8.1 标志

应符合国家质量监督检验检疫总局公告〔2006〕年第109号的规定，获得批准的企业，可在其产品包装上使用文昌鸡地理标志产品专用标志。销售、运输包装标志按GB/T 191和GB 7718的规定执行。

8.2 包装

活鸡应采用通风良好并消毒的竹笼、木框或塑料笼具等包装物装放。白条鸡应使用符合GB 9683及食品卫生安全相关规定的包装袋包装。

8.3 贮存

成批的活鸡应存放于已消毒的专用鸡舍内，少量的活鸡可存放在通风良好的笼具内，不受日晒雨淋。白条鸡应速冻后贮存于-18℃的冷库中，不得与有毒、有害及有异味等物资混存，保质期3个月。

8.4 运输

运输工具需消毒并办理消毒证明。运输白条鸡应采用冷链运输，车厢内温度应低于0℃。不得与有毒、有害及有异味等物资混装。

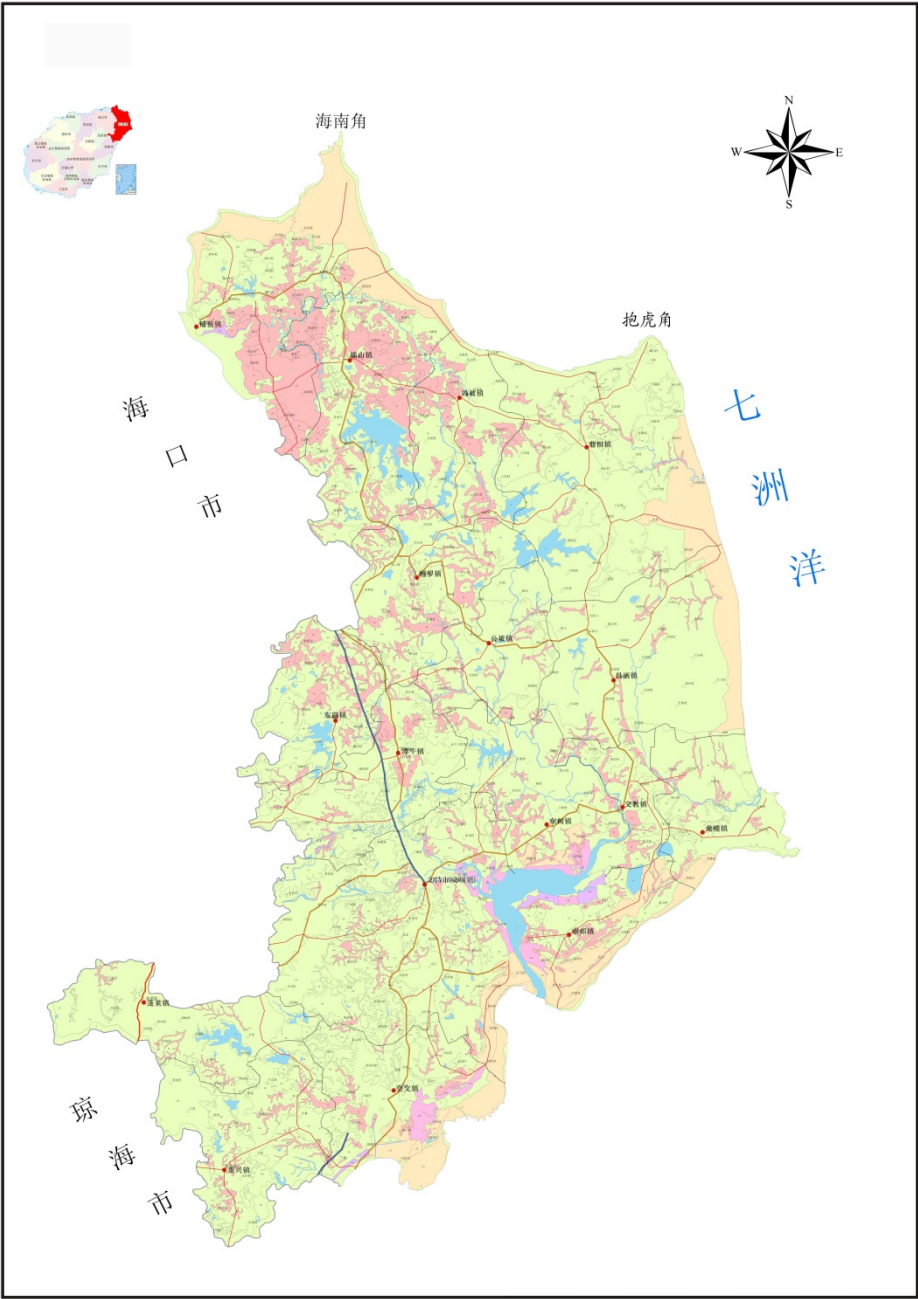
8.5 销售

应在符合食品流通条件的环境中进行。

附录 A

(规范性附录)

地理标志产品 文昌鸡保护范围



附录 B

(规范性附录)

肌苷酸含量测定方法

B.1 原理

试样中的肌苷酸经5%高氯酸溶液(B.2.8)提取,再与0.5 mol/L氢氧化钠溶液(B.2.9)发生反应生成化学状态稳定的肌苷酸钠,采用高效液相色谱(紫外检测器)测定,外标法定量。

B.2 试剂或材料

除非另有说明,在分析中仅使用确认为分析纯的试剂。

B.2.1 水:GB/T 6682,一级水。

B.2.2 甲酸铵。

B.2.3 高氯酸。

B.2.4 氢氧化钠。

B.2.5 肌苷酸标准品:纯度 $\geq 98.0\%$ 。

B.2.6 甲醇:色谱纯。

B.2.7 甲酸铵缓冲溶液(50 mmol/L, pH 6.5):准确称取3.15 g 甲酸铵(B.2.2)于烧杯,加500 mL 水(B.2.1),用0.5 mol/L 氢氧化钠溶液(B.2.9)调至pH 6.5,定容至1 000 mL。用前0.45 μm 滤膜过滤,超声水浴脱气20 min。

B.2.8 高氯酸溶液(5%):准确移取高氯酸(B.2.3)5 mL,加95 mL 水(B.2.1)。

B.2.9 氢氧化钠溶液(0.5 mol/L):将氢氧化钠(B.2.4)配成饱和溶液,密闭放置至溶液清亮,用塑料管虹吸,准确移取26 mL 上清液于1 000 mL 水(B.2.1)中。

B.2.10 肌苷酸标准储备液(1 mg/mL):准确称取肌苷酸标准品(B.2.5)15.31 mg(精确至0.01 mg),水(B.2.1)定容至10 mL。

B.2.11 肌苷酸标准系列工作溶液:准确移取1 mg/mL 肌苷酸标准储备液(B.2.10)2、4、8、10、12、14、16 mL,水(B.2.1)定容至100 mL,即为0.02、0.04、0.08、0.10、0.12、0.14、0.16 mg/mL 的肌苷酸标准系列工作液。

B.2.12 微孔滤膜:0.45 μm 无机系。

B.3 仪器和设备

高效液相色谱仪:配备紫外检测仪。

离心机:转速不低于4 000 rpm。

高速组织匀浆机:转速不低于8 000 rpm。

分析天平:感量0.1 mg 和0.01 mg 各一台。

磁力搅拌器。

B.4 样品

按照GB/T 9695.19中取样方法,采集有代表性的样品20 g左右,搅碎、均质,并转入塑料自封袋中,-20 $^{\circ}\text{C}$ 保存备用。

B.5 测定步骤

B.5.1 提取

平行做2份试验。

称取1 g~2 g搅碎、均质的肌肉（精确至0.000 1 g），置于50 mL离心管中，准确加入20 mL预冷的5 %高氯酸溶液(B.2.8)，高速组织匀浆机8 000 rpm匀浆1 min后，转入50 mL容量瓶，5 %高氯酸(B.2.8)定容。移取20 mL 4 000 rpm离心3 min，准确移取上清液10 mL，用0.5 mol/L 氢氧化钠溶液（B.2.9）调pH值至6.5，转入50 mL容量瓶用水（B.2.1）定容。用0.45 μm滤膜（B.2.12）过滤备用。

B.5.2 液相色谱参考条件

色谱柱：柱长150 mm，粒径5 μm，内径4.6 mm，或其他效果等同的C18柱。

柱温：30 ℃。

紫外检测波长：254 nm。

流动相：甲酸铵缓冲溶液（B.2.10）+甲醇=95+5。

流速：1.0 mL/min。

进样量：10 μL。

运行时间：10 min。

B.5.3 测定

B.5.3.1 上机测定

肌苷酸标准系列工作液（B.2.11）和提取溶液（B.5.1）上机测定。在上述色谱条件下，肌苷酸标准溶液和样品肌苷酸提取液色谱图见图B.1、图B.2。

B.5.3.2 定量

以肌苷酸的浓度为横坐标，肌苷酸标准系列工作液（B.2.11）的色谱峰面积（响应值）为纵坐标，绘制标准曲线，其相关系数不低于0.99。试样中待测物的响应值应在标准系列工作液测定的线性范围内（相差不超过30 %）。如果超出标准系统工作液测定范围，应将试样溶液取水进一步稀释后，重新测定。

B.5.4 实验数据处理

试样中肌苷酸含量 C_i ，以质量分数表示，单位为毫克/克（mg/g）。按式（1）计算。

$$C_i = \frac{C_s \times A_i \times V}{A_s \times m} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- C_i ——样品中肌苷酸的含量(mg/g) ；
- C_s ——标准工作液中肌苷酸的浓度(mg/ml)；
- A_i ——样品中肌苷酸所对应的峰面积响应值；
- A_s ——标准工作液中肌苷酸所对应的峰面积响应值；
- V ——样品提取液总体积(ml)；
- M ——样品质量(g)。

测定结果用平行测定的算术平均值表示，结果保留2位有效数字。

B.5.5 精密度

在重复条件下，获得两次独立测定值结果的绝对差值不大于这两个测定值的算数平均值的10 %。

B.6 肌苷酸（IMP）样品及标准品色谱图

肌苷酸（IMP）标准品及样品色谱图见图B. 1、图B. 2。

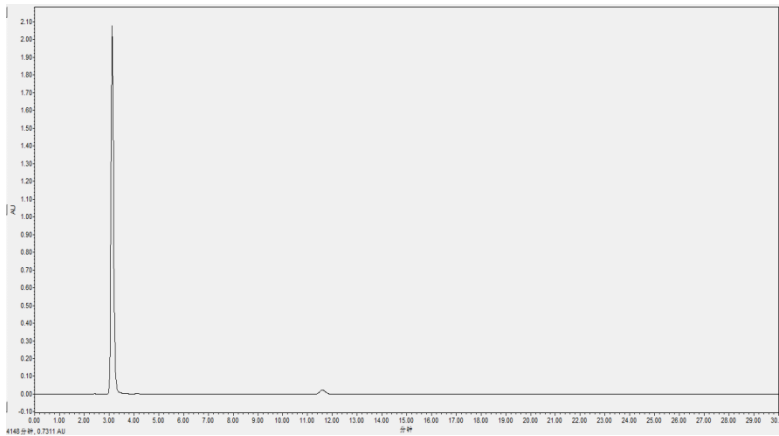


图 B. 1 肌苷酸（IMP）标准品色谱图

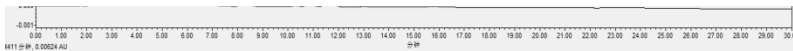


图 B. 2 某样品中肌苷酸（IMP）色谱图