

ICS 65.020.30
CCS B 43

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 134—2020

陶圩鸡

Taoxu chicken

2020-12-25 发布

2020-12-31 实施

广西标准化协会 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。

本文件由横县陶圩镇人民政府提出。

本文件由广西畜牧标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：横县陶圩镇人民政府、广西横县灵龙禽业有限公司、广西御昇家禽有限公司、横县陶圩镇森山养鸡专业合作社、横县陶圩镇高岭养鸡专业合作社。

本文件主要起草人：农彦妮、罗必赛、袁湖业、韦永存、谢向萌、黄正楷、王家干、覃永容、陈朝远。

陶圩鸡

1 范围

本文件规定了陶圩鸡产品的要求。

本文件适用于广西行政区域内陶圩鸡产品。

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 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/T 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陶圩鸡 Taoxu chicken

在广西横县陶圩镇林下养殖的具有皮脆薄、骨细硬、肉结实、味鲜香等特点的地方优质麻鸡品种。

4 要求

4.1 品种

4.1.1 品种来源

陶圩鸡属经长期闭锁繁育形成的广西地方优质麻鸡品种。

4.1.2 外貌特征

4.1.2.1 雉鸡

全身绒毛以浅橙色为主，黄麻、褐麻或棕麻为辅。头顶部中间为褐麻；腹部浅橙色；背部以浅橙色为主，母雉鸡背部有3~4条明显的麻色绒毛带，公雉鸡背部为浅麻色。喙、脚为黄色。

4.1.2.2 公鸡和阉鸡

体羽以棕黄麻羽为主；阉鸡头昂尾翘，片状羽，羽色以棕红为主，其次为棕黄色或红褐色。颈羽呈棕红或金黄色，体羽以棕红为主，其次为棕黄或红褐色。主翼羽以黑羽镶黄边为主，少数全黑。副翼羽呈棕黄色或黑色。腹羽呈棕黄色，部分红褐色，有黑斑。主尾羽和镰羽呈墨绿色，有光泽。鸡体“三细”明显——头细、胫细、脚细。

4.1.2.3 项鸡

片状羽，羽色以棕麻、黄麻色为主。颈羽基部多有黑斑，胸、腹羽以淡黄色居多，主翼羽、副翼羽以镶黄边或棕边的黑羽为主，尾羽呈灰黑色。

4.1.3 选种

4.1.3.1 公鸡

4.1.3.1.1 1日龄初选：选留生殖突起发达、活泼健康的公雏留种。

4.1.3.1.2 60日龄二选：选留鸡冠红润、颈部长短适中，头、颈、背羽金黄色，胸、腹、尾及主翼羽黑色，肩羽枣红色的小公鸡留种。

4.1.3.1.3 150日龄三选：选留冠红润，直立，耳叶鲜红色，雄性特征明显，体型外貌符合陶圩鸡要求的公鸡留种。

4.1.3.2 母鸡

4.1.3.2.1 1日龄初选：选留活泼健康的小母鸡留种。

4.1.3.2.2 70日龄二选：选留前躯紧凑、后躯圆大、头细、脚细，背羽黄、棕、褐颜色的小母鸡留种。

4.1.3.2.3 140日龄三选：鸡冠红润，全身羽毛生长齐全，精神活泼，体型外貌符合陶圩鸡要求的母鸡留种。

4.1.4 选配

采用闭锁繁育方法，笼养种鸡人工授精公母配比为1：(25~30)。

4.2 自然环境

4.2.1 气候

亚热带季风气候，日照充足，气候温暖，水量充足，夏长冬短，无霜期长，植被丰富，林下温度常年保持在27℃~32℃。

4.2.2 土壤

富含有机质，以沙质土壤为宜。

4.2.3 场地

应选择远离村庄、主干道和其它养殖区，防疫隔离条件好，并有一定坡度的松树林、灌木丛、坚果林等林下养殖环境。

4.2.4 水源及水质

水源为山泉水，水质应符合NY 5027的规定。

4.3 感官要求

4.3.1 活鸡

4.3.1.1 阉鸡

成年阉鸡胸肌发达，呈双胸状；脚鳞粗糙。

4.3.1.2 项鸡

成年项鸡体态优美，皮脆薄、骨细硬、肉结实；脚鳞粗糙，肌胃结实。

4.3.2 胫体

喙、脚胫黄色，皮肤淡黄，表面光滑，纹理较细，肌肉精瘦，切面有光泽。

4.4 上市要求

上市要求应符合表1的规定。

表1 上市要求

项 目	阉鸡	项鸡
上市日龄/日龄	≥150	≥125
活鸡重/kg	2.50~2.75	1.60~1.90
胫体重/kg	1.95~2.30	1.05~1.45

4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	阉鸡	项鸡
屠宰率/(%)	≥	91
蛋白质/(g/100 g)	≥	24
氨基酸总量/(g/100 g)	≥	20.5
肌间脂肪/(g/100 g)	≤	1.3
		1.0

4.6 卫生指标

应符合GB 2707的规定。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 活鸡

在正常光线下用肉眼逐只视检。

5.1.2 胫体

在正常光线下将胫体置于白色底面的平板上，用肉眼观察其胫体特征。

5.2 理化指标

5.2.1 屠宰率

按NY/T 823的要求执行。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的要求执行。

5.2.3 氨基酸总量

按GB/T 5009.124的要求执行。

5.2.4 肌间脂肪

按GB 5009.6的要求执行。

5.3 卫生指标

按GB 2707的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一饲养管理条件，同进同出为一批。

6.2 抽样

同一批产品抽检0.05%，每批抽检数不少于3只。

6.3 出场检验

检验项目为感官、上市日龄、活鸡体重、理化指标，每批鸡需检疫检验合格后方可出场。

6.4 型式检验

型式检验项目为4.4~4.6的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新建养殖场首批鸡出栏前；
- 饲养条件发生较大改变时或停产半年后恢复饲养，可能影响产品质量时；
- 出场检验与上次型式检验有大差异时；
- 国家市场监督机构或行业主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 活体鸡判定

按表1的要求执行，剔除不合格则判定合格。

6.5.2 活鸡重判定

6.5.2.1 批量 $\leqslant 5\,000$ 时，初检抽样50只，根据表1的质量要求，检查出合格数 d_1 ，判定规则如下：

- a) $d_1 \geqslant 40$ 时，合格；
- b) $d_1 \leqslant 20$ 时，不合格；

c) $20 < d_1 < 40$ 时复检，再次从该批中抽样100只，检查出合格数 d_2 ， $(d_1+d_2) \geqslant 125$ 时合格； $(d_1+d_2) < 125$ 时不合格。

6.5.2.2 批量 $\geqslant 5\,000$ 时，初检抽样100只，根据表1的质量要求，检查出合格数 d_1 ，判定规则如下：

- a) $d_1 \geqslant 80$ 时，合格；
- b) $d_1 \leqslant 40$ 时，不合格；

c) $40 < d_1 < 80$ 时复检，再次从该批中抽样200只，检查出合格数 d_2 ， $(d_1+d_2) \geqslant 250$ 时合格； $(d_1+d_2) < 250$ 时不合格。

6.5.3 胫体重判定

6.5.3.1 批量 $\leqslant 5\,000$ 时，初检抽样10只，根据表1的质量要求，检查出合格数 d_1 ，判定规则如下：

- a) $d_1 \geqslant 8$ 时，合格；
- b) $d_1 \leqslant 6$ 时，不合格；

c) $6 < d_1 < 8$ 时复检，再次从该批中抽样20只，检查出合格数 d_2 ， $(d_1+d_2) \geqslant 25$ 时合格； $(d_1+d_2) < 25$ 时不合格。

6.5.3.2 批量 $\geqslant 5\,000$ 时，初检抽样20只，根据表1的质量要求，检查出合格数 d_1 ，判定规则如下：

- a) $d_1 \geqslant 16$ 时，合格；
- b) $d_1 \leqslant 12$ 时，不合格；

c) $12 < d_1 < 16$ 时复检，再次从该批中抽样40只，检查出合格数 d_2 ， $(d_1+d_2) \geqslant 50$ 时合格； $(d_1+d_2) < 50$ 时不合格。

6.5.4 理化指标及卫生指标判定

检验项目中有不合理化指标、卫生指标要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合理化指标、卫生指标要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不合理化指标、卫生指标要求时，判定该批次产品为不合格。

6.5.5 整批判定

检验项目全部合格则判定该批次产品合格。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标志应包含产地、批次等信息。

7.1.2 标志可捆贴在陶坯鸡的腿部或其他显著部位。

7.1.3 用纸箱包装时，标志可加贴在纸箱外侧明显部位。

7.2 包装

7.2.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，外包装采用瓦楞纸箱，纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.2 活鸡应采用通风良好并经消毒的含有“陶圩鸡”标志的竹笼、木框或塑料笼具等包装物装放。

7.2.3 脍体鸡使用含有“陶圩鸡”标志包装袋包装，包装袋应符合 GB 9683 的规定。

7.3 运输

7.3.1 活体鸡装笼或装箱常温运输。

7.3.2 运输胴体鸡应采用冷藏车，车箱内的温度应低于 0 ℃。不应与有毒、有害及有异味等物资混装。

7.4 贮存

7.4.1 活鸡存放于已消毒的专用鸡舍或者通风良好的笼具内。

7.4.2 脍体鸡应速冻后贮存于-18 ℃的冷库中，不应与有毒、有害及有异味等物质混存，保质期为 6 个月。

中华人民共和国团体标准

陶圩鸡

T/GXAS 134—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究