

ICS 65.020.30

CCS B 43

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 385—2022

玉林三黄鸡

Three-yellow Chicken of Yulin

2022-10-14 发布

2022-10-20 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由玉林市水产畜牧业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：玉林市水产畜牧业协会、玉林市三黄鸡研究院。

本文件主要起草人：零达宇、杨福剑、廖玉英、甘甲忠、韦凤英、梁有国、樊文研、李开坤、陈思业、庞宏志、李志南、祝春三、陈发奎、陈训、邓深松、黄笛响、全常富、陈卓、李耀、吴华民、李大江、李凡、倪辉裕、周祖文、赖剑锋、罗绍、罗世嫦、王晓菊、罗玲、郑麦青、刘冉冉。

玉林三黄鸡

1 范围

本文件界定了玉林三黄鸡的术语和定义，规定了玉林三黄鸡养殖自然环境、产品感官及上市日龄和体重、理化指标、卫生指标等要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于玉林三黄鸡产品。

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 5009.124 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计算方法
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

玉林三黄鸡 three-yellow Chicken of Yulin

在广西玉林市独特的自然环境和气候条件下，经长期选育形成具有毛黄、喙黄、脚黄特点的广西地方优质品种，并在广西玉林市行政区域内饲养，符合本文件规定的三黄鸡产品。

4 要求

4.1 养殖自然环境

4.1.1 气候

亚热带季风气候，日照充足、雨量充沛，气候温和，夏长冬短，少霜无雪，植被丰富，年平均气温22.0℃~22.9℃。

4.1.2 土壤

富含有机质，以砂砾土、黄壤、红壤、赤红壤和冲积土为宜。

4.1.3 水源及水质

水源宜为山泉水、清洁的溪水，水质应符合NY 5027的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 活鸡

4.2.1.1 公鸡（阉鸡）

羽毛呈淡黄、黄色或橘黄色，颈羽颜色较胸背羽深，主、副翼羽带黑斑或白斑，见图A.1。

4.2.1.2 母鸡

体躯短圆，腹部丰满，胸宽、胸深及骨盆宽三者长度相近。单冠直立，冠齿5~7个。羽毛呈淡黄或黄色；肉垂、耳叶呈鲜红或橘红色；喙基部深褐色；喙尖呈浅黄色，胫呈黄色，见图A.2。

4.2.2 鸡胴体

皮肤浅黄色或黄色，表面光滑，肌肉紧实、纤维细小，切面有光泽。

4.3 上市日龄和体重要求

见表1。

表1 上市要求

项 目	公鸡（阉鸡）	母鸡
上市日龄/d $\geq$	160	120
活鸡重/kg	2.5~3.0	大型：1.8~2.2 中型：1.6~1.8 小型：1.4~1.6
胴体重/kg	1.5~1.95	1.27~1.45

4.4 半净膛率

半净膛率应 $\geq 83\%$ 。

4.5 理化指标

见表2。

表2 理化指标

项目	指标
蛋白质/(g/100g) $\geq$	20.0
氨基酸总量/(g/100g) $\geq$	20.0
肌肉脂肪(g/100g) $\geq$	2.0

4.6 安全指标

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 鸡胴体

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。

5.2 理化指标

5.2.1 半净膛率

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 5009.124的要求执行。

5.2.4 肌内脂肪

5.2.4.1 测定时间

肉样制备完毕2 h内测定为宜。如不能，应将制备的试样装入自封袋或密封容器内，并注明试样的编号、制备时间、制备人等信息，冷冻保存，但保存时间不宜超过72 h。

5.2.4.2 样品制备

操作步骤如下：

- 切取约200 g的肉样；
- 剔除肉样外周的筋膜，切为肉条并绞为肉糜；
- 将肉糜置千瓷盘内摊平，取对角线的一部分作为测定试样，另一部分作为备用样品装入自封袋或密封容器内，并注明试样的编号、制备时间、制备人等信息，冷冻保存。

5.2.4.3 测定方法

操作步骤如下：

- 称取约10 g的试样（若为冷冻样品，则应解冻并混匀），精确至0.000 1 g，记为 m_0 ；
- 将试样放入250 mL锥形瓶中，加入2 mol/L盐酸溶液120 mL，搅拌均匀，放入70℃~80℃水浴锅中水解约1 h，期间每隔15 min搅拌一次；
- 将水解试样过滤，用70℃~80℃热水少量多次冲洗锥形瓶，洗液一并过滤，直至无残留；
- 取出滤纸与滤渣，放入(103±2)℃干燥箱内烘1 h，取出，置干燥器中冷却至室温，放入滤纸筒内，用脱脂棉封实；
- 将接收瓶放入(103±2)℃干燥箱内烘1 h，取出，放入干燥器中冷却至室温，称重（精确至0.000 1 g），记为 m_1 ；
- 采用索氏浸提仪器测定，应按仪器使用要求进行检查，并调控回流速度；
- 按仪器使用要求加入石油醚、开机浸提，浸提完毕，回收石油醚，关机；
- 取出接收瓶，放入(103±2)℃干燥箱内烘2 h，取出，过干燥器中冷却至室温，称重（精确至0.000 1 g），直至恒重（连续2次称址结果之差小于5 mg），记为 m_2 ；
- 样品测定2个平行样，用平均值表述测定结果；
- 同一样品2次独立测定结果的相对偏差应小于10%；
- 按式(7)计算计算结果保留2位小数。

$$IMF = [(m_2 - m_1)/m_0] \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

IMF ——肌内脂肪含量的测定结果，单位为百分率（%）；

m_0 ——试样的质量，单位为克（g）；

m_1 ——抽提前称量的接收瓶质量，单位为克（g）；

m_2 ——抽提后称量的接收瓶质量，单位为克（g）。

5.3 安全指标

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

6.2.1 上市日龄、外貌

整批全检。

6.2.2 理化指标、卫生指标

同一批产品抽检0.1%，每批抽检数不少于5只。

6.3 出场检验

每批鸡应经感官、上市日龄、活鸡重检验，检疫检验合格后方可出场。

6.4 型式检验

型式检验项目为4.3、4.4、4.5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；
- 国家市场监督管理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 上市日龄判定

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 $\leq 5\,000$ 时，初检抽样 50 只，根据表 1 的要求，检查出合格数 d_1 ，判定规则如下：

- a) $d_1 \geq 40$ 时，合格；
- b) $d_1 \leq 20$ 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 ， $(d_1 + d_2) \geq 120$ 时合格； $(d_1 + d_2) < 120$ 时不合格。

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

- a) $d_1 \geq 80$ 时，合格；
- b) $d_1 \leq 40$ 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 ， $(d_1 + d_2) \geq 240$ 时合格； $(d_1 + d_2) < 240$ 时不合格。

6.5.3 胴体重判定

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

- a) $d_1 \geq 8$ 时，合格；
- b) $d_1 \leq 6$ 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 ， $(d_1 + d_2) \geq 24$ 时合格； $(d_1 + d_2) < 24$ 时不合格。

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

- a) $d_1 \geq 16$ 时，合格；

- b) $d_1 \leq 12$ 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 , $(d_1 + d_2) \geq 48$ 时合格; $(d_1 + d_2) < 48$ 时不合格。

6.5.4 理化指标及卫生指标判定

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

6.5.5 整批判定

检验全部项目合格则判定该批次产品合格。

7 标志、标签、包装、运输及贮存

7.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定; 标签应包含产地、批次等信息, 可捆贴在玉林三黄鸡的腿部或其他显著部位, 用纸箱包装时, 可加贴在纸箱外侧明显部位。

7.2 包装

7.2.1 活鸡应采用通风良好并经消毒的含有“玉林三黄鸡”标志的竹笼、木框或塑料笼具、瓦楞纸箱等包装物装放, 纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 胴体鸡使用含有“玉林三黄鸡”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 活体鸡应采用通风良好并经消毒的运输车运输。

7.3.2 胴体鸡应采用冷藏车运输, 冰鲜车箱内的温度应低于 $0\text{ }^{\circ}\text{C}$; 冷鲜车箱内的温度应为 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$, 运输时间不应超过 1 d。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 冰鲜胴体鸡应速冻后贮存于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷库中, 冷鲜胴体鸡应贮存于 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的环境中, 不应与有毒、有害及有异味等物质混存。

附 录 A
(资料性)
活鸡外貌特征

图A. 1、A. 2给出了公鸡（阉鸡）和母鸡的外貌特征。



图A. 1 公鸡（阉鸡）感官



图A. 2 母鸡感官

中华人民共和国团体标准

玉林三黄鸡

T/GXAS 385—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究