

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1433—2026

冰鲜玉林三黄鸡

Chilled Yulin three-yellow chicken

2026-09-03 发布

2026-09-09 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 质量要求 1

 4.1 原料要求 1

 4.2 感官要求 1

 4.3 理化指标 2

 4.4 污染物限量 2

 4.5 农药及兽药残留限量 2

 4.6 净含量 2

5 检验方法 2

 5.1 感官检验 2

 5.2 挥发性盐基氮 2

 5.3 水分含量 2

 5.4 pH 值 2

 5.5 不饱和脂肪酸 2

 5.6 污染物限量 3

 5.7 农药及兽药残留限量 3

 5.8 净含量 3

6 检验规则 3

 6.1 组批、抽样 3

 6.2 交收检验 3

 6.3 判定规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

 7.1 标志、标签 3

 7.2 包装 3

 7.3 运输 3

 7.4 贮存 3

 7.5 保质期 3

参考文献 4

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。

本文件由玉林市京桂三黄鸡研究院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区水产畜牧兽医技术培训中心、广西农业职业技术大学、广西畜牧业协会、玉林市京桂三黄鸡研究院、玉林市水产畜牧业协会、广西标准化协会、广西参皇养殖集团有限公司、广西农贝贝农牧科技有限公司、广西祝氏农牧有限责任公司、广西春茂农牧集团有限公司、广西玉林山凤养殖有限公司、广西优凤农牧科技有限公司、广西冠昌农牧有限公司。

本文件主要起草人：文杰、陆星彤、林忆莲、梁秀秀、苏子华、朱光兰、韦美玉、杨盼旺、刘刚、刘冉冉、王鹏、零达宇、钟江钊、韦凤英、孙俊丽、雷晓薇、杨福剑、谢沐新、邓深松、陈发明、祝春三、罗世嫦、罗绍、李剑、王嘉鸿、黄超、吴华民、李耀、吴梦琴、张棕铭、李坤雨、王晓菊、罗玲、刘祁云、黄文生、卢锦。

冰鲜玉林三黄鸡

1 范围

本文件界定了冰鲜玉林三黄鸡的术语和定义，规定了质量要求以及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于以健康玉林三黄鸡活体为原料加工而成的冰鲜玉林三黄鸡产品。

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 包装储运图形符号标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 31650（所有部分） 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GXAS 385 玉林三黄鸡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰鲜玉林三黄鸡 chilled Yulin three-yellow chicken

以健康玉林三黄鸡活体为原料，经检疫合格、宰杀、分割或不分割、冷却工艺处理，将鸡胴体中心温度降至0℃~4℃的整鸡或分割产品。

4 质量要求

4.1 原料要求

玉林三黄鸡应符合 T/GXAS 385 的规定，并具有玉林三黄鸡来源证明、检疫合格证明、供应链记录等产品信息。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	皮肤浅黄色或黄色，表皮和肌肉切面有光泽
气味	具有冰鲜鸡固有的气味，无异味，无酸败味
状态	组织致密，肌肉富有弹性，无肉眼可见外来异物；分割鸡切面均匀
加热后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具有玉林三黄鸡特有的鲜香
淤血[以淤血面积(S)计]/cm ²	S>1，不得检出； 0.5<S≤1，片数不得超过抽样量的2%； S≤0.5，忽略不计
硬杆毛（长度超过12 mm的羽毛，或直径超过2 mm羽毛根）/（根/10 kg）	≤1
注：淤血面积指单一整禽，或单一分割禽的一片淤血面积。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	质量指标
挥发性盐基氮（mg/100 g）	≤15
水分含量（g/100 g）	≤77.0
pH值	5.7~6.4
蛋白质	符合T/GXAS 385的规定
^a 不饱和脂肪酸含量/（%）	≥7.0
^a 取样为整鸡带皮产品。	

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 农药及兽药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

4.6 净含量

定量包装产品的净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

5.1 感官检验

色泽、气味、状态按GB 2707规定的方法测定，加热后肉汤、淤血、硬杆毛按GB 16869规定的方法测定。

5.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.3 水分含量

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.4 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

5.5 不饱和脂肪酸

按GB 5009.168规定的方法测定。

5.6 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.7 农药及兽药残留限量

农药残留限量按GB 2763规定的方法测定。兽药残留限量按GB 31650规定的方法测定。

5.8 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批、抽样

按GB 16869的规定的方法执行。

6.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,检验合格的产品方可交收。检验项目包括感官要求、水分。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果符合本文件要求时,判定该批产品合格。

6.3.2 检验结果中若有不合格项,可在同批产品中加倍抽样复检。复检结果全部合格则判定该批产品合格;复检结果仍有不合格项时,判定该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB/T 32950的规定。

7.1.2 经核准使用地理标志证明商标的产品,应在其包装上标注地理标志专用标志。

7.1.3 宜在标签上设置追溯码,建立并保留完整的出入库追溯记录。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合食品安全相关标准的要求,包装应完好、清洁、无破损。

7.2.2 包装应能有效防止产品在运输和贮存过程中受到污染、变质和损伤。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生,无异味,具备冷藏条件。

7.3.2 运输过程中产品中心温度应始终保持在0℃~4℃,并做好温度监控记录。

7.3.3 不得与有毒、有害、有异味或易污染的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 产品应在冷藏库(0℃~4℃)中贮存。

7.4.2 仓库应清洁卫生,通风良好,有防鼠、防虫、防尘设施。

7.4.3 产品应分类堆放,离墙、离地存放,先进先出。

7.5 保质期

真空或气调包装产品,产品保质期应与标签中标明的保质期一致。

参 考 文 献

- [1] T/GXAS 965.1—2025 广西地方鸡品种 第1部分：广西三黄鸡[S].
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)
-

中华人民共和国团体标准

冰鲜玉林三黄鸡

T/GXAS 1433—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究