



413026S-2018



河南淮滨华英禽业有限公司企业标准

Q/HBHY 0001S-2018

---

# 鸡 肉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

河南淮滨华英禽业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准中的附录A为规范性附录。

本标准由河南淮滨华英禽业有限公司提出。

本标准起草单位：河南淮滨华英禽业有限公司、浙江大学、杭州唐天科技有限公司。

本标准主要起草人：姚育飞、吕志涛、李玲、高兴洲、王凤芝、刘其秀、黄阳、冯海洋、詹勇、李丽丽、张璐。

H N

Q B

# 鸡 肉

## 1 范围

本标准规定了鸡肉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、保质期。

本标准是以白羽肉鸡为原料，经检疫、屠宰、浸烫、脱羽、净膛、清洗、消毒、预冷、分割、包装、速冻、冷藏加工而成（非即食）鸡肉。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 鸡肉

活鸡经检疫、屠宰加工后可供食用的整鸡或分割鸡部分（不包括鸡内脏、鸡骨架），与普通鸡肉相比，鸡肉中氨基酸含量、肌内脂肪含量高、肌苷酸含量、不饱和脂肪酸含量等相对提高，肉质口感细嫩、鲜美，无药残、无重金属污染和致病微生物污染的鸡肉。。

### 2.2 生鲜鸡肉（鲜鸡肉）

指活鸡经检疫、屠宰加工后，未经冷却、冻结处理的鸡肉。

### 2.3 冷却鸡肉（冷鲜鸡肉）

指活鸡经检疫、屠宰加工后迅速冷却，使肉中心温度保持在0℃-4℃，且在后续的包装、贮存、运输和销售过程中始终保持在0℃-4℃范围内而不冻结的鸡肉。

### 2.4 冷冻鸡肉

指活鸡经检疫、屠宰加工后，快速降温使其冻结，然后置于-18℃条件下储存的鸡肉。

### 2.5 肉眼可见异物

正常视力可见的杂物或污染物，如黄色表皮、粪便、胆汁、其他异物（塑料、金属和饲料残留等）。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

屠宰前的活鸡应来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

### 3.2 用水要求

屠宰加工用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.3 屠宰加工要求

肉鸡屠宰加工应按照 GB 12694 和 NY/T 1174 的相关要求执行，加工车间、设备设施、卫生管理按照 GB 14881 有关规定执行。

#### 3.3.1 加工时间

从活鸡放血到产品包装、入冷库的时间不应超过 2h，先加工、先包装的产品先入库。

#### 3.3.2 修整

鸡体各部分应修剪掉外伤、血点、血污、羽毛根等。

### 3.3.3 清洗消毒预冷

宰后检疫合格的净膛鸡先清洗10分钟，进入50-100ppm的消毒槽内消毒10分钟，再进入0-4℃预冷槽预冷30分钟。清洗消毒预冷时间在45分钟以上。

### 3.3.4 分割

根据品种加工计划将预冷后的鸡体进行分割。

### 3.3.5 冻结

需冻结的产品置于-28℃以下速冻间进行速冻，速冻时间应在12h内达到肉中心温度-18℃或-18℃以下，分割产品速冻不超过8h。

## 3.4 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
状态	具有鸡肉产品应有的状态，无肉眼可见异物	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
色泽	具有鸡肉产品应有的色泽	
气味	具有鸡肉产品应有的气味，无其他异味	

## 3.5 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	检验方法	
肌内脂肪/(%)	≥	1.50	GB5009.6
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB5009.12
镉*(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.08	GB5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB5009.123
氨基酸/(g/100g)	≥	18.5	GB5009.124
不饱和脂肪酸(以样品计)/(%)	≥	0.85	GB5009.168
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	15	GB5009.228
肌苷酸/(mg/g)	≥	3.0	附录A方法
*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			

## 3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标		检验方法	
	鲜鸡肉	冻鸡肉		
菌落总数/(CFU/g)	≤	1×10 <sup>6</sup>	5×10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	1×10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>3</sup>	GB/T4789.3

沙门氏菌	0/25g <sup>a</sup>	GB4789.4
出血性大肠埃希氏菌（O157:H7）	0/25g <sup>a</sup>	SN/T0973
<sup>a</sup> 取样个数为5		

### 3.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB12694 的规定。

### 3.9 其它要求

除鸡内脏以外的产品的污染物限量应符合 GB 2762 中畜禽肉的规定；农药残留限量应符合 GB2763 中畜禽肉的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告；其它指标应符合 GB 16869 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括感官要求、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

### HPLC 法测定肌苷酸含量

1、样品处理：准确称取鸡肉样品 1g，置于玻璃匀浆器中，加入 15mL 3.5% 高氯酸溶液，一起放置于冰水中研磨匀浆，研磨结束后将匀浆液转移至离心管中，3500r/min 离心 10 分钟，离心结束吸取上清液，沉淀物中加入高氯酸溶液，重复以上操作。合并上清液，用 0.5mol/L 氢氧化钠溶液调节 PH 值至 6.5，蒸馏水定容至 50ml，摇匀后移取 1 mL，蒸馏水稀释 10 倍，过 0.45 $\mu$ m 滤膜，上清液进行 HPLC 分析。

2、样品检测：分离柱经流动相平衡一小时，取标准工作液和样品提取液各 15 $\mu$ l 上色谱柱。

3、样品计算：根据色谱图上的两种溶液的峰面积响应值计算样品中肌苷酸的含量(mg/g) 公式如下：

$$C_i = \frac{C_s \times A_i \times V}{A_s \times M}$$

$C_i$ —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)。

## 编制说明

本标准是以白羽肉鸡为原料，经检疫、屠宰、浸烫、脱羽、净膛、清洗、消毒、预冷、分割、包装、速冻、冷藏加工而成（非即食）鸡肉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、NY/T 1174《肉鸡屠宰质量管理规范》等相关要求制订了本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中镉指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中肌内脂肪、肌苷酸、氨基酸、不饱和脂肪酸指标是有别于其他鸡肉产品的特殊指标。

河南淮滨华英禽业有限公司

H N

Q B