

ICS 67.120
CCS B 45

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0057—2023

江西绿色生态 鸡肉

Jiangxi Green Ecology—Chicken



2023 - 09 - 28 发布

2023 - 10 - 05 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
4.1 生产经营主体	2
4.2 产地环境	2
4.3 种苗要求	2
4.4 健康养殖	2
4.5 加工贮运	3
4.6 产品质量	3
4.7 经营管理	3
4.8 质量追溯	3
5 评价指标	3
6 品牌互认	4

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：瑞昌市农业农村局、瑞昌市市场监督管理局、瑞昌市铜岭农庄有限公司、瑞昌市久兴农业科技有限公司、瑞昌市帮农农业科技有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：黄涛、邵国有、黄友忠、陈亚茹、王亮、杜芳玉、蔡报主、曾昭晟、郭林滚、陈岚、柯子文、万磊、李丽君、魏波、黄军根、黄珊。

引言

本文件中“江西绿色生态 鸡肉”的感官指标、理化指标、安全卫生指标符合 NY/T 753《绿色食品禽肉》相关要求。

与 GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》相比，不同点在于：

——感官指标：区分鲜、冻产品；增加“煮沸后肉汤”“淤血面积”两个指标；

——理化指标：增加“水分”和“冻禽肉解冻失水率”两个指标；

——安全卫生指标：

- 农药残留限量（敌敌畏不得检出）严于 GB 2763（敌敌畏限量 $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ ）要求；
- 兽药残留限量严于 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的要求；
- 增加微生物限量要求。

江西绿色生态 鸡肉

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 鸡肉”品牌认证的术语和定义、基本要求、评价指标、品牌互认要求。

本文件适用于鲜鸡肉、冷鲜鸡肉和冷冻鸡肉产品开展“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证活动。“江西绿色生态 鸡肉”产品的质量检测可参照本文件执行。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 20014.6 良好农业规范 第6部分：畜禽基础控制点与符合性规范
- GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 25886 养鸡场带鸡消毒技术要求
- GB/T 41381 规模化家禽饲养场流感防控环境管理技术规范
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 753 绿色食品 禽肉
- NY/T 769 高致病性禽流感 免疫技术规范
- NY/T 770 高致病性禽流感 监测技术规范
- DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

GB 2707、NY/T 753、DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鸡肉 chicken

活鸡屠宰加工后可供食用的胴体及其分割产品。

3.2

鲜鸡肉 fresh chicken

活鸡屠宰加工后，未经冷却、冻结处理的胴体及其分割产品。

3.3

冷鲜鸡肉 chilled fresh chicken

活禽屠宰、分割后，肌肉中心温度保持4℃以下而不冻结的鸡肉。

3.4

冷冻鸡肉 frozen chicken

活鸡宰杀、加工后，经冻结处理，肉中心温度保持在-15℃及以下的鸡肉。

3.5

江西绿色生态 鸡肉 Jiangxi Green Ecology—Chicken

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，且通过“江西绿色生态”品牌认证的鲜鸡肉、冷鲜鸡肉和冷冻鸡肉产品。

4 基本要求

4.1 生产经营主体

4.1.1 生产经营主体宜按照GB/T 20014.6、GB/T 20014.10、GB/T 22000或GB/T 24001相关要求，建立并运行相应管理体系。

4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大动物疫情，以及重大安全生产和食品安全事故。

4.2 产地环境

4.2.1 饲养环境应符合NY/T 388的规定，人员和车辆进入场区前应消毒。

4.2.2 林间散养地土壤应未被生物学、化学、放射性物质污染，透水透气性强，吸湿性和导热性弱，抗压性强。

4.3 种苗要求

4.3.1 种苗供应商应持有《种畜禽生产经营许可证》，商品鸡苗品种及代次符合供应商生产经营许可范围。

4.3.2 鸡苗应健壮，产自非疫区，有检疫合格证明。

4.4 健康养殖

4.4.1 单栋鸡舍应采用“全进全出”的生产工艺，禽舍在活鸡转入前应清洗消毒，至少空置2周。带鸡消毒应符合GB/T 25886的规定。

4.4.2 饮用水水质应符合GB 5749的规定。

4.4.3 卫生防疫应符合NY/T 473的规定。

4.4.4 饲料卫生应符合GB 13078的规定，所用饲料无污染、无霉变。

4.4.5 兽药的使用应符合NY/T 472的规定，建立兽药采购和用药记录，遵守休药期规定。

4.5 加工贮运

屠宰加工、包装、贮存、运输、无害化处理环节应符合 GB 12694 的规定。

4.6 产品质量

鸡肉产品质量应符合 NY/T 753 的规定。

4.7 经营管理

采购、运输、贮存销售、产品经营过程应符合 GB 20799 的规定

4.8 质量追溯

生产经营主体应建立产品质量追溯体系，记录从养殖、加工、贮存、运输经营等关键信息，宜采用 GS1 国际统一追溯标准，并在产品包装上印制 GS1 商品条码或商品信息二维码。

5 评价指标

“江西绿色生态 鸡肉”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态 鸡肉”评价指标要求

序号	一级指标	要 求	评价方式或方法
1	资源节约	应采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率	查看制度文件，实地走访
2		生产设施设备、机械、工具等应在安全卫生前提下循环使用	
3		包装应符合 GB 23350 的减量化要求，宜选择可回收、可降解的包装材料	
4	环境 保护	养殖过程或屠宰加工产生的废弃物应进行无害化处理、资源化利用	查看环境许可相关材料、废弃物处置记录
5		养殖废水、废渣、恶臭污染物排放应符合 GB 18596 的规定	
6	生态 协同	养殖场址选择原则应包括但不限于： ——背风向阳，地势高燥，排水良好，山区建场在南向坡地，地质条件稳定； ——距离生活饮用水源地、动物饲养场和城镇居民区以及交通主干线 1000m 以上； ——距离动物隔离和诊疗场所、屠宰加工场所、无害化处理场所、集贸市场 3000m 以上； ——应选择居民点的下风向或侧风向，远离居民区污水排出口； ——远离畜禽疫病常发区及山谷、洼地等易受洪涝威胁的地段； ——远离水源保护区、旅游区、自然保护区、环境污染区、检疫隔离场	实地走访，查看养殖过程
7		疫情防控：按照 GB/T 41381 的规定，每天定时巡检禽只的行为状态和饮食情况，及时隔离健康状态异常的禽只；高致病性禽流感抗体水平和免疫力监测应符合 NY/T 769、NY/T 770 的规定，任何人发现禽流感可疑病例，应向当地行政主管部门报告	

表1 “江西绿色生态 鸡肉”评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标	要 求			评价方式或方法		
8	质量 引领	感官 指标	组织状态	鲜鸡肉、冷鲜鸡肉	冻鸡肉（解冻后）	查看检测报告，检测方法 NY/T 753		
9				鸡肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状	鸡肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状			
10		色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽					
11		气 味	具有禽类品种应有的气味，无异味					
12		煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有禽类品种应有的滋味					
13		淤 血	单片淤血面积 $>1\text{cm}^2$	不允许存在				
14				单片淤血面积 $<1\text{cm}^2$	淤血片数 \leqslant 抽样量的 2%			
15	质量 引领	理化 指标	水分, g/100g		$\leqslant 77$	GB 5009.3		
16			冻禽肉解冻失水率, %		$\leqslant 6$	GB 16869		
17			挥发性盐基氮, mg/100g		$\leqslant 15$	GB 5009.228		
18		安全 卫生 指标	污染物限量		应符合 NY/T 753 的规定	查看检测报告		
19			农药残留限量					
20			兽药残留限量					
21			微生物限量					

注：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况使用更为科学、适用、先进的方法。

6 品牌互认

- 6.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的鸡肉产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的鸡肉产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。