

# DB45

## 广西壮族自治区地方标准

DB 45/T 2011—2019

---

### 地理标志产品 岑溪古典鸡

Product of geographical indication—Cen xi classical chicken

2019 - 09 - 11 发布

2019 - 09 - 30 实施

广西壮族自治区市场监督管理局 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准根据《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定制定。

本标准由梧州市市场监督管理局提出。

本标准起草单位：岑溪市市场监督管理局、岑溪市产品质量检验所、岑溪市外贸鸡场有限公司。

本标准主要起草人：植素丽、李开达、覃淼明、庞昌权、刘捷、冯敏、莫罕貌、区雁、黎家兵、黄剑阳、闻人艺容、邓兴杰、叶满生、陈健波、陈伟华、徐向华、李武盛、甘惠金、黄海英、刘广森、黎宗权、李夏强。



# 地理标志产品 岑溪古典鸡

## 1 范围

本标准规定了岑溪古典鸡的术语和定义、地理标志产品的保护范围、要求、检验方法、检验规则、判定规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的岑溪古典鸡。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**岑溪古典鸡** **Cen xi classical chicken**  
在地理标志保护范围内饲养，符合本标准规定的岑溪当地小型三黄鸡。

### 3.2

**胴体** **carcass**  
活鸡屠宰、放血、去羽毛和内脏后的整个躯体。

## 4 地理标志产品保护范围

岑溪古典鸡保护范围为广西壮族自治区岑溪市现行行政区域，见附录A。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

#### 5.1.1 气候

丘陵地带，亚热带气候，四季温和、日照充足、雨量充沛、少霜无雪。

#### 5.1.2 土壤

山地以红壤、砖红性红壤为主，富含有机质。

#### 5.1.3 场地

应选择远离村庄、主干道和其他养殖区，防疫隔离条件好，并有一定坡度的果园、林地、山坡。

#### 5.1.4 水源、水质

水源为清洁的河水、溪水等，水源充足，水质应符合 GB 5749 要求。

### 5.2 品种来源

岑溪古典鸡属广西三黄鸡，原产于岑溪市糯垌镇，在当地独特自然环境和气候条件下，食用当地特产农作物，经长期闭锁繁育形成的地方优良鸡种。

### 5.3 选种、选配

#### 5.3.1 选种

##### 5.3.1.1 种鸡

第一次选择：1 日龄，选留生殖突起发达，活泼健康的公雏。

第二次选择：60 日龄，鸡冠红润的小公鸡。

第三次选择：150 日龄，冠大红润，单冠直立，耳叶鲜红色，雄性特征明显，主翼羽、尾羽夹带黑边或黑斑，尾羽翘起的公鸡。

##### 5.3.1.2 母鸡

第一次选择：1 日龄，选留活泼健康的小母雏。

第二次选择：70 日龄，无杂羽的小母鸡。

第三次选择：140 日龄，冠小红润，羽毛黄色，主翼羽、副翼羽、尾羽带黑边或黑斑，龙骨的尾骨与耻骨间的距离能容下三个手指宽以上，两耻骨之间距离能容两手指宽以上。

#### 5.3.2 选配

采用同质选配原则，笼养种鸡人工授精公母比例为1：（22~28），自然交配公母配比为1：（14~15）。

### 5.4 饲养管理

#### 5.4.1 饲养方式

放养和舍饲相结合。冬季45 d、夏季30 d 前舍饲，之后至出栏放养。

#### 5.4.2 饲养密度

放养期间饲养密度为（250~400）只/亩，舍饲期间饲养密度为（8~12）只/m<sup>2</sup>。

#### 5.4.3 饲料

放养期间自由采食天然饲草、昆虫等，补饲当地产玉米、稻谷等。

5.4.4 去势

公鸡在30 d 时去势。

5.5 感观要求

5.5.1 活鸡感观

5.5.1.1 阉鸡

阉鸡虹彩桔黄色，鸡冠小而直，肉垂小，颜色浅红、全身羽毛以金黄色为基本色，胫脚较细、体型紧凑、羽毛丰满。羽毛终端较尖，耳部羽毛白色，颈羽比体羽色深，背羽颜色深于胸、腹羽，胸、腹部羽毛基本为浅黄色，翼羽和尾羽为黑色或蓝黑色并有金属光泽。

5.5.1.2 项鸡

母鸡冠小而红润，耳叶红色，虹彩桔黄色。体型近似柚子型，头小身圆，皮黄胫黄喙黄。羽毛终端较钝而呈半圆形，颜色以淡黄色为基本颜色，耳部羽毛白色，颈羽比体羽色深，背羽颜色深于胸、腹羽，胸、腹部羽毛基本为淡黄色，翼羽和尾羽带黑色或黑色条斑，翼羽展开后才可见黑色条斑。

5.5.2 胴体鸡感观

胴体鸡的喙、脚和皮肤淡黄色偏白，胴体皮肤光滑细润，毛孔小，皮薄骨细，皮下脂肪少，肉质细嫩，无异味。

5.6 上市要求

上市要求见表 1。

表1 上市要求

| 项目      | 阉鸡        | 项鸡        |
|---------|-----------|-----------|
| 上市日龄（d） | 180 ～ 220 | 140 ～ 150 |
| 活鸡重（kg） | 1.6 ～ 2.1 | 1.0 ～ 1.4 |
| 胴体重（kg） | 1.2 ～ 1.5 | 0.9 ～ 1.1 |

5.7 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             |
|--------------------|----------------|
| 总脂肪（g/100 g）       | ≤ 5.5          |
| 氨基酸（g/100 g）       | ≥ 17.5         |
| 蛋白质（干肉）（g/100 g）   | ≥ 80           |
| 挥发性盐基氮/（mg /100 g） | 符合 GB 2707 的规定 |
| 污染物限量              |                |
| 农药残留限量和兽药残留限量      |                |

## 6 检验方法

### 6.1 感观要求

#### 6.1.1 活鸡感观

在正常光线下用肉眼逐只视检。

#### 6.1.2 胴体鸡感观

##### 6.1.2.1 试样制定

活鸡停食 12 小时后宰杀、放血、脱毛，或在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的鸡胴体。

##### 6.1.2.2 检测方法

宰杀30分钟内，或冷冻胴体完全解冻后，常温，在正常光线下视检，鼻闻。

#### 6.1.3 上市要求

##### 6.1.3.1 上市日龄

以雏鸡出壳至出栏的日龄计算，采用查验饲养记录的方法确认。

##### 6.1.3.2 活鸡重和胴体重

采用分度值 $\leq 5\text{ g}$ ，测量范围为 $0\text{ g} \sim 5\,000\text{ g}$ 的衡器称其重量。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 总脂肪

取鲜鸡胸肌，按 GB 5009.6 的规定检测。

#### 6.2.2 氨基酸

取鲜鸡胸肌按 GB 5009.124 的规定检测。

#### 6.2.3 蛋白质（干肉）

取鲜鸡胸肌，先按 GB 5009.3 直接干燥法烘干至恒重，再按 GB 5009.5 的规定检测。

#### 6.2.4 挥发性盐基氮

按 GB 2707 的规定检测。

#### 6.2.5 污染物限量

按 GB 2707 的规定检测。

#### 6.2.6 农药残留限量和兽药残留限量

按 GB 2707 的规定检测。

## 7 检验规则

## 7.1 检验项目和类别

### 7.1.1 出栏检验

出栏检验项目包括外貌、上市日龄和活鸡重，每批鸡出栏前应进行出栏检验。

### 7.1.2 型式检验

型式检验项目为第7章所有要求。每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新建养殖场首批鸡出栏前；
- b) 饲养条件发生较大改变时，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

## 7.2 组批抽样

### 7.2.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏为一批。

### 7.2.2 抽样

#### 7.2.2.1 外貌

整批全检。

#### 7.2.2.2 理化指标、污染物限量、农药残留限量

从同一批产品中随机抽取0.1%，每批抽样数不少于5只。

## 8 判定规则

### 8.1 活鸡感观判定

剔除不合格则判定合格。

### 8.2 活鸡重判定

8.2.1 批量 $\leq 5\,000$ 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)  $d_1 \geq 40$ 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 $d_2$ ， $(d_1 + d_2) \geq 125$ 时合格；  
 $(d_1 + d_2) < 125$ 时不合格。

8.2.2 批量 $\geq 5\,000$ 时，初检抽样100只，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 $d_2$ ， $(d_1 + d_2) \geq 250$ 时合格；  
 $(d_1 + d_2) < 250$ 时不合格。

### 8.3 胴体重判定

8.3.1 批量 $\leq 5\,000$ 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)  $d_1 \geq 8$  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，检查出不合格数  $d_2$ ， $(d_1 + d_2) \geq 25$  时合格； $(d_1 + d_2) < 25$  时不合格。

8.3.2 批量 $\geq 5\,000$ 时，初检抽样 20 只，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  $d_2$ ， $(d_1 + d_2) \geq 50$  时合格； $(d_1 + d_2) < 50$  时不合格。

#### 8.4 理化指标判定

理化指标有不合格项，加倍抽样检验，如还有不合格项，则判定整批不合格。

#### 8.5 整批判定

检验项目全部合格则判定整批合格。

### 9 标志、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

9.1.1 获得核准后可使用地理标志产品专用标志。

9.1.2 标志可张贴在岑溪古典鸡的脚部或外包装处。

#### 9.2 包装

9.2.1 活鸡宜采用通风良好并经消毒的竹笼、木框或塑料笼具等包装物装放。

9.2.2 胴体鸡用冰水浸泡 30 分钟，使用符合相关国家食品包装安全标准的方式包装。

#### 9.3 运输

9.3.1 活体鸡装笼常温运输。

9.3.2 胴体鸡冷藏运输。

#### 9.4 贮存

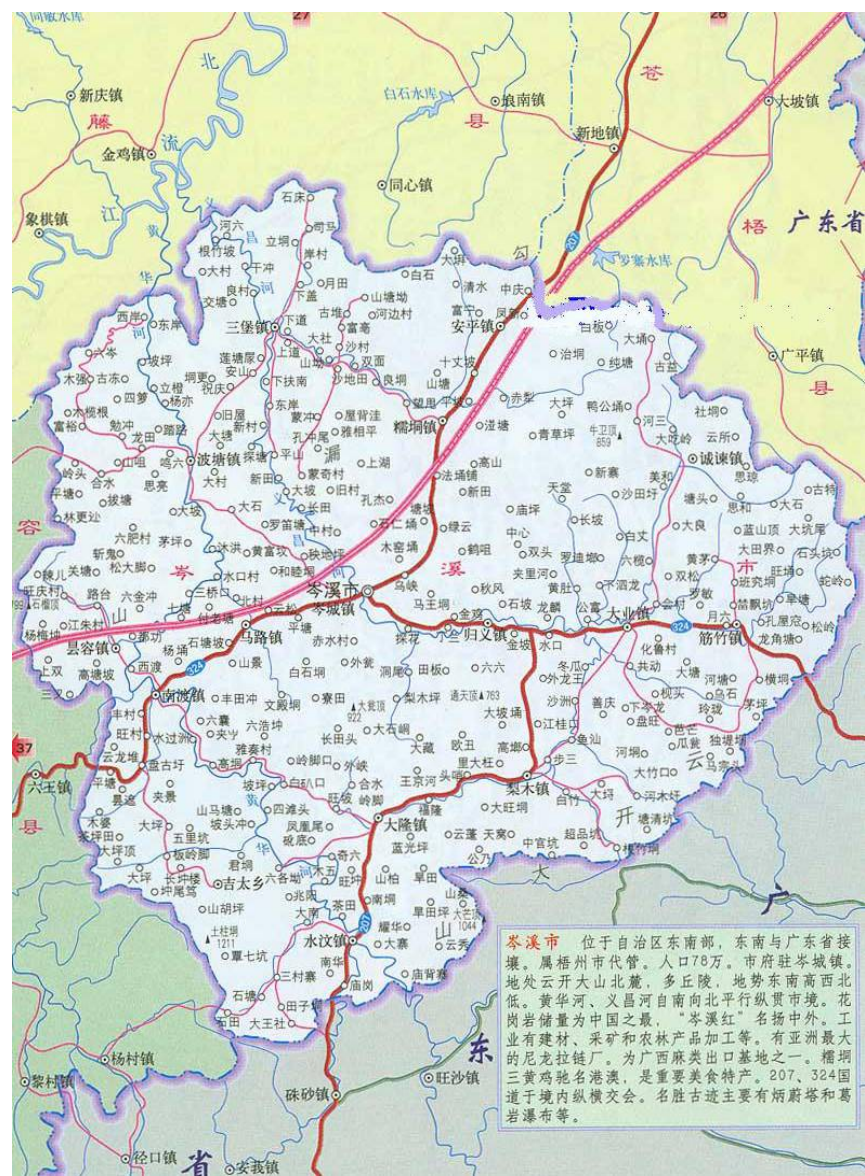
9.4.1 成批的活鸡应存放于已消毒的专用鸡舍内，少量的活鸡可存放在通风良好的笼具内，不受日晒雨淋。

9.4.2 胴体鸡冷库贮存。

9.4.3 根据企业储存条件和产品质量来确定保质期。

附 录 A  
(规范性附录)  
岑溪古典鸡地理标志产品保护范围图

地理标志产品保护范围为岑溪市境内，见图A.1。



图A.1 地理标志产品保护范围

中华人民共和国广西地方标准

地理标志产品 岑溪古典鸡

DB45/T 2011—2019

广西壮族自治区市场监督管理局统一印刷

版权专有 侵权必究