

DB45

广西壮族自治区地方标准

DB 45/T 863—2018

代替 DB45/T 863—2017

地理标志产品 凉亭鸡

Product of geographical indication—Liangting chicken

2018 – 12 – 20 发布

2018 – 12 – 31 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 及 GB/T 17924—2008 给出的规则起草。

本标准是对 DB45/T 863—2017《地理标志 凉亭鸡》的修订。与 DB45/T 863—2017 相比，主要变化如下：

- 更新、调整了引用标准；
- 修改了水源、水质的要求；
- 修改了安全指标；
- 修改了试验方法；
- 修改了检验规则；
- 修改了标志、包装、运输的条款内容；
- 修改了附录 B。

本标准由北流市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：广西凉亭禽业集团有限公司、北流市水产畜牧兽医局。

本标准主要起草人：刘桂生、林伟文、章红平、何盛、吕显杰、朱陆峰、莫萍、何惠宾、莫贵情、卢涛、黄李捷、梁先萍、何德安、罗淦丹、周丽、杨海昌、许健、张广荣、廖凯、陈思静、谢旺成、曾强、谢文佳、孙大爱。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB45/ 863—2012、DB45/T 863—2017。

地理标志产品 凉亭鸡

1 范围

本标准规定了地理标志产品凉亭鸡的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的凉亭鸡。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 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/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合规范性
- NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法
- NY/T 1167 畜禽场环境质量与卫生控制规范
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY 5028 无公害食品 禽产品加工用水水质
- 中华人民共和国农业部第235号[2002]公告 动物性食品中兽药最高残留限量
- 中华人民共和国农业部（农医发〔2010〕33号文） 农业部关于印发《跨省调运种禽产地检疫规程》及《跨省调运乳用种用动物产地检疫规程》的通知

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凉亭鸡 Liangting chicken

本标准第4章规定的地理标志产品保护范围内饲养的，符合本标准规定的北流当地土鸡（小型三黄鸡）。

4 地理标志产品保护范围

凉亭鸡地理标志产品保护范围限于国家质量监督行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即广西壮族自治区北流市现辖行政区域范围（平政镇、白马镇、扶新镇、大伦镇、六靖镇、石窝镇、清湾镇、沙垌镇、新荣镇、民安镇、民乐镇、山围镇、西垌镇、新圩镇、大里镇、北流镇、清水口镇、隆盛镇、大坡外镇、六麻镇、塘岸镇、新丰镇）。见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

南亚热带季风气候，阳光充足，气候温和，雨量充沛，少霜无雪，年平均气温为21.7℃左右，年平均降雨量为1 613.4 mm，年平均相对湿度为79%，适宜凉亭鸡的生长发育。

5.1.2 土壤

山地主要为砖红性红壤，土壤共分水稻土、黄壤、红壤、赤红壤、紫色土和冲积土六大类，产区特有的水体与土壤含有丰富的有效营养成分。

5.1.3 场地

饲养场地的选择应符合NY/T 1167和GB/T 20014.10的相关要求，且地势高燥、避风向阳、水源充足、土质良好、植被和排水良好的山坡地、果园、林地，环保安静，规模场应远离村庄、主干道和其他养殖区，防疫隔离条件好，并有一定的坡度。集约化养殖场的污染物排放应符合GB 18596的要求。

5.1.4 水源、水质

水源应有保障，畜禽饮用水水质应符合NY 5027的规定；禽产品加工用水水质应符合NY 5028的规定。

5.2 品种特征

5.2.1 雏鸡

雏鸡绒毛黄色、喙黄、脚胫黄色或肉色，母鸡羽毛生长比公鸡快，50日龄可长齐体羽，公鸡60日龄可长齐体羽，羽色淡黄或深黄色。

5.2.2 阉鸡

成年阉鸡头部清秀、肉垂红润、全身羽毛米黄带白色、胫脚较细、体型紧凑、羽毛丰满。180日龄以上。

5.2.3 项鸡

成年项鸡颈羽为金黄色，体躯羽色浅黄，背部，胸部及腹部为浅黄色，尾羽，摇羽为黑色，有少部分摇羽为浅黄色；单冠，冠齿6个，尚有两个不明显冠齿；肉垂、耳叶为红色，体型近似柚子型，头小身圆，皮黄胫黄喙黄。130～140日龄。

5.3 凉亭鸡的生产管理技术

见附录B。

5.4 产品质量

5.4.1 雏鸡日龄与体重

初生鸡重 ≥ 30 g, 30日龄公鸡 ≥ 260 g, 母鸡 ≥ 250 g。

5.4.2 肉鸡上市体重

项鸡130日龄体重 ≥ 1.50 kg, 阉鸡180日龄体重 ≥ 2.40 kg。

5.4.3 胴体特征

喙、脚及皮肤均为淡黄色, 皮薄骨细, 皮下脂肪少, 肉质细嫩、肉味香浓, 汤汁清甜爽口, 风味独特。

5.5 理化指标

项鸡、阉鸡的理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
商品项鸡半净膛屠宰率/%	≥ 83
商品阉鸡半净膛屠宰率/%	≥ 86
蛋白质/%	≥ 20
肌苷酸/(mg/100 g)	≥ 310
总脂肪/%	≥ 0.3

5.6 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定; 兽药最高残留限量应符合中华人民共和国农业部第235号[2002]公告的规定。

5.7 微生物指标

胴体鸡微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	$\leq 1 \times 10^4$
大肠菌群/(MPN/100 g)	$\leq 1 \times 10^4$
沙门氏菌	不得检出

6 试验方法

6.1 感官特征

6.1.1 活鸡

在正常光线下外貌用目测检查。

6.1.2 胴体鸡

在正常光线下将胴体置于白色底面的平板上，用观察其胴体的特征。

6.2 上市日龄

以雏鸡出壳至上市前的日龄计算，采用查验饲养记录的方法检查。

6.3 体重测定

6.3.1 雏鸡采用分度值不大于 1 g，测量范围为 0 g~1 000 g 的衡器称其重量。

6.3.2 肉鸡采用分度值不大于 5 g，测量范围为 0 g~5 000 g 的衡器称其重量。

6.4 理化指标

6.4.1 屠宰率

按NY/T 823规定的方法测定。

6.4.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.4.3 肌苷酸

肌苷酸检测方法参见附录 C。

6.4.4 总脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.5 安全指标

6.5.1 细菌总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.5.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏的为一批。

7.2 抽样

从同一批产品中随机抽取0.05%，每批抽样数不少于3只。

7.3 检验类别及项目

7.3.1 出场检验

每批鸡出场前，检疫检验合格后方可出场。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为品种特征、产品质量、理化指标和安全指标。在正常情况下，每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，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。

7.4 判定规则

7.4.1 合格品判定

品种特征、产品质量均符合本标准规定的，判定为合格产品。

7.4.2 不合格品判定

7.4.2.1 品种特征不符合本标准规定的，判定为不合格品。

7.4.2.2 理化指标不符合本标准规定的，判定为不合格品。但不合格项可进行复检，

7.4.2.3 卫生指标中有一项不符合本标准规定。其他要求符合规定的，判为不合格品。但不合格项目可进行复检，微生物指标除外。

7.4.3 复检

7.4.3.1 复检抽样数据为7.2规定的2倍。

7.4.3.2 首次复检结果仍有不合格项目，允许再次复检。再次复检为终检。再次复检的抽样数与首次复检相同。

7.4.3.3 复检结果全部达到规定要求，方可判定为合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 凉亭鸡地理标志产品保护专用标志按GB/T 17924的要求执行。

8.1.2 产品标志应包含产地、批次等信息。

8.1.3 标志可捆贴在凉亭鸡的腿部或其他显著部位。

8.2 包装

8.2.1 活鸡应采用通风良好并经消毒的竹笼、木框或塑料笼具等器具装放。

8.2.2 胴体鸡的包装材料应符合有关食品安全的要求。

8.3 运输

运输工具的消毒应按《跨省调运种禽产地检疫规程》及《跨省调运乳用种用动物产地检疫规程》的规定执行，并办理《动物及动物产品运载工具消毒证明》。运输胴体鸡应采用冷藏车，车箱内的温度应低于0℃。不得与有毒、有害及有异味的物品混装。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 胴体鸡应速冻后贮存于-18℃的冷库中，不得与有毒、有害及有异味等物品混存，保质期为6个月。

附 录 A
(规范性附录)
凉亭鸡地理标志产品保护范围图

图A. 1给出了凉亭鸡地理标志产品保护范围。



图A. 1 凉亭鸡地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性附录)
凉亭鸡的生产管理技术

B.1 品种

当地土鸡（小型三黄鸡）。

B.2 选种、选配

B.2.1 在本保护区内选择品种特征明显、健康的种鸡留种。种鸡选择应经过初生，30日龄，60日龄，90日龄，120日龄，180日龄的各阶段来确定留种。

B.2.2 选配采取同质选配原则，自然交配公母比例为1:10~1:12，笼养种鸡人工授精公母比例为1:20~1:30。

B.3 饲养管理

B.3.1 育雏期

B.3.1.1 育雏温度

育雏温度要求：第1 d~3 d温度控制在33℃~35℃，以后每周下降1℃~2℃直至自然温度，25~35日龄脱温，脱温应逐步过渡。

B.3.1.2 育雏湿度

育雏湿度的要求：前两周相对湿度控制在65%~70%，两周后湿度控制在40%~60%。

B.3.1.3 饲养密度

1周龄内55只/m²~60只/m²，以后随日龄增大逐步调整。

B.3.1.4 光照

1~3日龄每天24 h光照，4日龄至育雏期满出栏23 h光照，1 h黑暗。

B.3.1.5 饮水

接进雏鸡后，休息片刻，先供给含8%葡萄糖和0.02%电解质多维的饮水，连用7 d，以后改饮日常用水，应保持24 h不间断供水并提供足够的饮水位置。

B.3.1.6 饲养方式

网上平养或地面垫料平养或笼养，提倡网上平养或笼养。

B.3.2 育成期

B.3.2.1 饲养方式

放牧和舍饲相结合。放牧饲养密度每100m²饲养50~100只为宜；笼养或地面平养密度：6~12周龄每平方米饲养15只，13~20周龄每平方米饲养10只。

B.3.2.2 饮水

采取自由饮水，应保持清洁。

B.3.2.3 饲养管理

放养以自由采食为主，给以少许原粮为辅（玉米、小麦、稻谷等），圈养以全价饲料为主，适当补喂青绿饲料。

B.3.2.4 光照

采用自然光照。

B.3.2.5 出栏

项鸡130~140日龄；阉鸡180日龄以上。

B.3.2.6 环境、安全要求

饲养环境、疫情病疫的防治与控制应执行国家相关规定，不得污染环境。

B.3.3 质量特色

B.3.3.1 外貌特色

头部清秀、肉垂红润、全身羽毛米黄带白色、胫脚较细、体型紧凑、羽毛丰满。

B.3.3.2 酮体鸡特征

喙、脚及皮肤均为淡黄色，皮薄骨细，皮下脂肪少，肉质细嫩，肉味香浓，汤汁清甜爽口，风味独特。

B.3.4 安全及其他技术要求

产品安全及其他技术要求应符合国家相关规定。

附 录 C
(规范性附录)
肌苷酸检测方法

C.1 试剂

- C.1.1 5%高氯酸溶液。
- C.1.2 5 M和0.5 M氢氧化钠溶液。
- C.1.3 洗脱液：磷酸三乙胺甲醇溶液。
- C.1.4 肌苷酸提取液。

C.2 仪器设备

- C.2.1 Waster液相色谱仪。
- C.2.2 高组织匀浆机。

C.3 操作方法

C.3.1 样品的制备

称取1.25 g腿肌的肉样放入培养皿中用剪刀剪碎，置于匀浆管中，加入5%高氯酸溶液 1 mL，用高速组织匀浆机打成浆状，再加入 3 mL高氯酸，匀浆 3×40 s。将匀浆液转至10 mL离心管中，在 3500 r/min 下离心5 min，将上清液过滤于50 mL烧杯中，沉淀用 5%高氯酸 2 mL振荡 5 min后再离心，上清液与前次合并，上清液用5 mol/L和0.5 mol/L氢氧化钠调pH值至6.5，转至25 mL容量瓶中，用蒸馏水定容至刻度，摇匀后用0.5 μm滤膜过滤，上清液用于HPLC分析。

C.3.2 样品测定条件

洗脱液流量1 mL/min，记录仪纸速0.5 cm/min，检测器波长为154 nm，洗脱液平衡分离柱时间为30 min。

C.3.3 测定方法

用Waters液相色谱仪进行测定。试验时，分离柱为Waters 300 mm×8 mm经向加压柱，内装10 μm C16 填料，所用试剂包括：核苷酸提取液、5 L高氯酸溶液、5 mol/L和0.5 mol/L氢氧化钠溶液。洗脱液为磷酸三乙胺甲醇溶液（取磷酸3.4 mL溶于适量去离子水中，再加入6.9 mL三乙胺，混合后加入离子水至 1 000 mL，调节pH值至6.5，用0.5 μm滤膜过滤，脱气，临用时加入5%色谱纯甲醇）。

C.3.4 计算

- C.3.4.1 样品溶液中肌苷酸的浓度（μg/mL）： $C = (A_i \times C_s) / A_s$ 。

式中：

C ——最终样品溶液中肌苷酸的浓度（μg/mL）；

A_i ——样品溶液中肌苷酸的峰面积（mm²）；

C_s ——标准溶液中肌苷酸的浓度（μg/mL）；

A_s ——标准溶液中肌苷酸的峰面积 (mm^2)。

C.3.4.2 肉样中肌苷酸的含量 ($\mu\text{g/g}$) = $C \times 0.025/W$ 。

式中:

W ——为肉样重量 (g)。

C.3.5 允许差: 相对标准偏差 $\leq 1.1\%$ 。



中华人民共和国广西地方标准

地理标志产品 凉亭鸡

DB45/T 863—2018

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