

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1191—2017

地理标志产品 榕江小香鸡

Product of geographical indication — Rongjiang fragrant chicken

2017 – 08 – 18 发布

2018 – 01 – 18 实施

贵州省质量技术监督局

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 2

4 地理标志保护范围 2

5 要求 2

6 检验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、包装、运输、贮存、销售 6

附录 A（资料性附录） 榕江小香鸡保护区域..... 8

附录 B（资料性附录） 榕江小香鸡养殖技术..... 9

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、《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》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由榕江县农业局提出。

本标准由榕江县市场监督管理局归口。

本标准起草单位：榕江县市场监督管理局、贵州农业职业学院、榕江县农业局、贵州省榕江县山农发展有限责任公司、黔东南州质量技术监督局。

本标准主要起草人：覃崇文、俞远荣、黎国忠、蔡兴芳、刘顺容、雷阳、程江敏、班明政、石明富、张小平、程艳薇、包福书、郭晓芸、支锐。

地理标志产品 榕江小香鸡

1 范围

本标准规定了地理标志产品榕江小香鸡的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、检验方法、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于国家质量技术监督检验检疫行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准的保护的榕江小香鸡。

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/T 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/T 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/T 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.157 食品安全国家标准 食品有机酸的测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13078 （所有部分）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 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范
- NY/T 2798.12 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第12部分 畜禽屠宰
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY 5028 无公害食品 畜禽产品加工用水水质
- NY/T 5030 无公害食品 兽药使用准则
- NY/T 5038 无公害食品 家禽养殖生产管理规范
- 农业部公告 第168号 饲料药物添加剂使用规范
- 农业部公告 第1126号 饲料添加剂品种目录
- 农业部公告 第1224号 饲料添加剂安全使用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

榕江小香鸡

在地理标志产品保护范围内，在榕江县特殊的气候资源、地貌环境下，采用生态养殖技术，饲养周期达120天以上，其中放养于无污染的山林里90天以上，符合本标准的黔东南小香鸡种。

4 地理标志保护范围

榕江小香鸡地理标志保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即贵州省榕江县古州镇、忠诚镇、寨蒿镇、平永镇、乐里镇、朗洞镇、载麻乡、崇义乡、平江乡、三江水族乡、仁里水族乡、塔石瑶族水族乡、八开乡、定威水族乡、兴华水族乡、计划乡、水尾水族乡、平阳乡、两汪乡19个乡镇所辖行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

中亚热带湿润季风气候，年均温度20℃左右，最高39.5℃，极端最低-5.8℃；年均降水量1200 mm左右，年均相对湿度80%左右，年平均日照时数1310 h左右，适宜榕江小香鸡的生长发育。

5.1.2 场地

饲养场地符合GB/T 20014.10的要求。且地势高燥，坡度小，林木丰富，水源充足，避风向阳的草地、灌木林或果园；规模场应远离市镇、村庄、交通要道1 km以上，远离河流500 m以上，周围3 km内无工厂。集约化养殖场的污染物排放应符合GB 18596的要求。

5.1.3 水源

水源充足，水质应符合NY 5027的要求。

5.2 饲养管理技术

见附录B。

5.3 活鸡屠宰加工

5.3.1 鸡源标准

应来自非疫区并符合榕江小香鸡活体质量特色要求的健康鸡只。

5.3.2 屠宰

5.3.2.1 屠宰前禁12 h，保障自由饮水，减少应激。

5.3.2.2 按规定要求进行检验、检疫合格。

5.3.3 冷却排酸

5.3.3.1 从活鸡屠宰至加工到包装入冷库时间不得超过 2 h。

5.3.3.2 胴体鸡在 0℃至 4℃环境下排酸不少于 24 h。

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

5.4.1.1 活鸡外貌特征

母鸡：体型方形，矮小紧凑，头细、脚细，背羽呈黄麻、黑麻、棕麻三种颜色，黑喙黑脚。

公鸡：身红尾绿，冠、肉髯乌紫色或红色，黑喙黑脚。

5.4.1.2 白条鸡

将榕江小香鸡活鸡停食 12 h 后宰杀，经放血、脱毛、除内脏（保留肾脏）后，胴体特征为：皮肤淡黄，表面光滑，毛孔较细呈网状排列，肌肉淡红色、有弹性，切面有光泽；皮薄骨细，皮下脂肪少，皮色呈白皮或黑色。

5.4.2 上市体重

榕江小香鸡上市体重应符合表 1。

表 1 榕江小香鸡上市体重

项目		指标 (kg)
活鸡 (120~150 日龄)	母鸡	0.90~1.20
	公鸡	1.10~1.25
白条鸡 (120~150 日龄)	母鸡	0.70~0.85
	公鸡	0.90~1.10

5.4.3 理化指标

白条鸡理化指标应符合表 2。

表 2 榕江小香鸡白条鸡理化指标

项目	指标
胸肌脂肪 (%) $\leq$	5.00
氨基酸总量 (%) $\geq$	21.00
蛋白质 (%) $\geq$	23.00
肌苷酸/ (mg/100 g) $\geq$	210.00

注：氨基酸为干基含量，其他为鲜样含量，取样部位：胸肌

5.5 卫生要求

5.5.1 加工用水卫生要求

应符合 NY 5028 的要求。

5.5.2 重金属及兽药残留

应符合GB 16869和相应的国家法规及公告的要求。

5.5.3 微生物指标

应符合表3。

表3 榕江小香鸡白条鸡微生物指标

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

6 检验方法

6.1 品种特征

6.1.1 活鸡

在正常光线下外貌用目测检查。

6.1.2 白条鸡

在正常光线下将胴体置于白色底面的平板上，用肉眼观察其胴体的特征。

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 健康检查

按照NY/T 2798.12规定执行。

6.4 体重测定

6.4.1 活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。

6.4.2 白条鸡采用分度值不大于 1 g，测量范围为 0 g~2000 g 的衡器称其重量。

6.5 理化指标检验

6.5.1 蛋白质的测定

按照GB 5009.5的规定执行。

6.5.2 总脂肪的测定

按照GB 5009.6的规定执行。

6.5.3 总氨基酸的测定

按照GB 5009.124的规定执行。

6.5.4 肌苷酸的测定

按照GB 5009.157的规定执行。

6.6 卫生指标检验

6.6.1 加工用水的测定

按照NY 5027的规定执行。

6.6.2 重金属及兽药残留指标

按照GB 16869和相应的国家法规及公告的规定执行。

6.6.3 菌落总数的测定

按照GB 4789.2的规定执行。

6.6.4 大肠菌群的检测

按照GB 4789.3的规定执行。

6.6.5 沙门氏菌的检测

按照GB 4789.4的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏、同一工艺流程所生产的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 活鸡

从同一批产品中随机抽取0.05%每批抽样数不少于3只。

7.2.2 白条鸡

按照GB 16869规定执行。每一批采取随机多点抽样，抽样数量满足检验需要，将抽取样品分为三份，一份由被抽样单位保存，其于两份供检测单位留样和检测分析。

7.3 检验类别及项目

7.3.1 出场检验

每批鸡出场前，应进行逐只检疫检验，检疫检验合格后方可出场。检验项目为5.4、5.5规定的项目。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为5.6、5.7规定的项目。在正常情况下，每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新建养殖场首批鸡出栏前；
- b) 饲养或加工条件发生较大改变时或停产半年后恢复饲养或加工，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

出场检验或型式检验项目全部符合本标准，即判为合格批或该周期型式检验合格。

7.4.2 不合格品判定

- 7.4.2.1 不合格批允许逐只进行检验，剔除不合格品后再次提交出场检验。
- 7.4.2.2 理化指标中有不合格项的，允许进行复检，复检仍不合格的，判定为不合格品。
- 7.4.2.3 卫生指标中有不合格项的，允许进行复检，复检仍不合格的，判定为不合格品。

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、销售

8.1 标志

- 8.1.1 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志产品保护规定》的要求，获得批准的企业可在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。
- 8.1.2 产品标志应包含产地、批次等信息。
- 8.1.3 标志可张贴在榕江小香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、木框或塑料笼具等包装物装放。
- 8.2.2 白条鸡应使用符合 GB 9683 规定的包装袋包装。

8.3 运输

运输工具应消毒，运输白条鸡必须采用冷藏车，车箱内的温度应低于 0℃。不得与有毒、有害及有异味等物资混装。

8.4 贮存

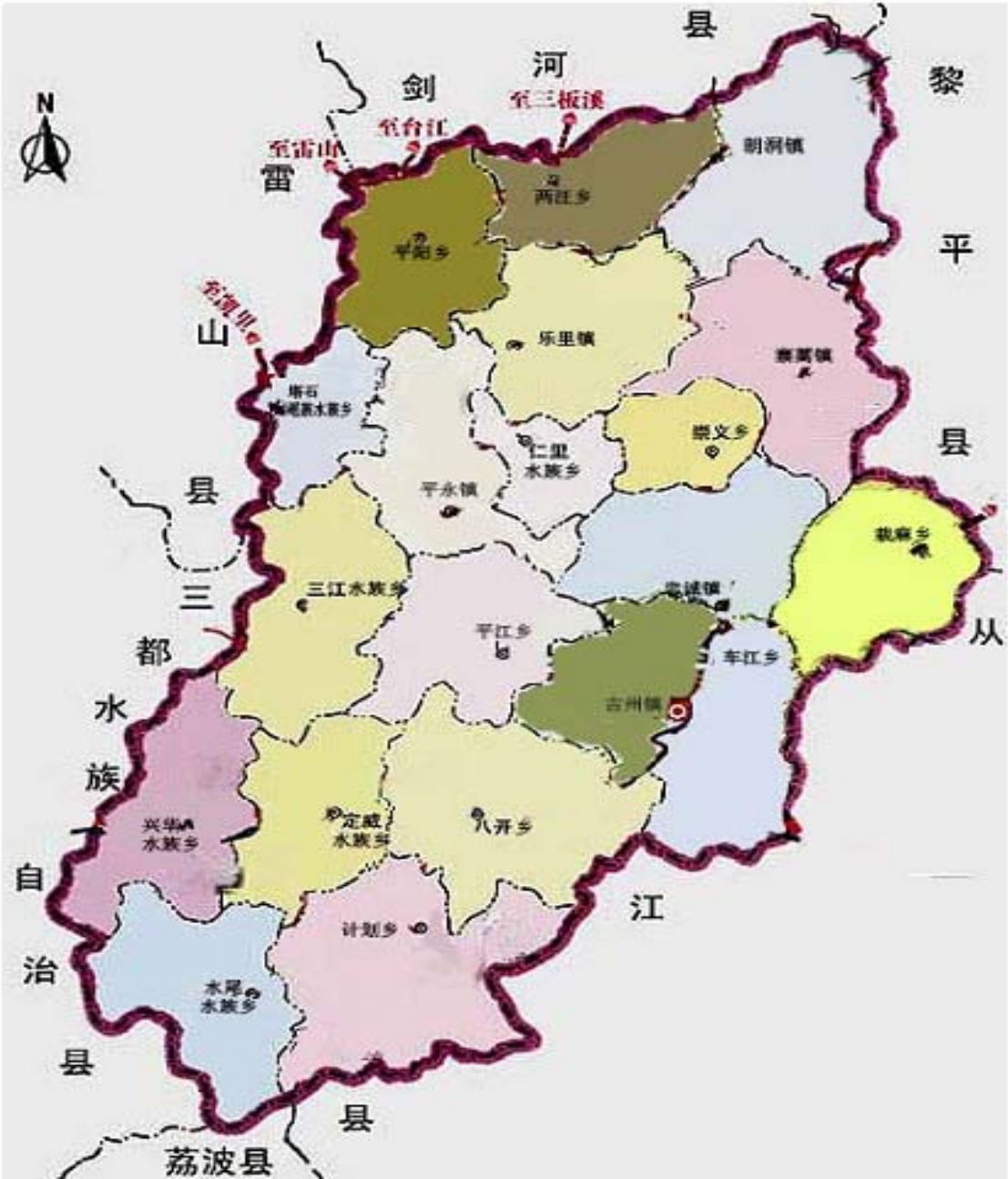
- 8.4.1 成批的活鸡应存放于已消毒的专用鸡舍内，少量的活鸡可存放在通风良好的笼具内，不受日晒雨淋。
- 8.4.2 白条鸡应速冻后贮存于 -18℃ 的冷库中，不得与有毒、有害及有异味等物资混存，保质期为 6 个月。

8.5 销售

应在符合食品流通条件的环境中进行。



附 录 A
(资料性附录)
榕江小香鸡保护区域



图A.1 榕江小香鸡保护区域

附 录 B
(资料性附录)
榕江小香鸡养殖技术

B.1 场址选择

B.1.1 鸡场选址

按照NY 5038执行。选择坡度不大、地面绿色植物较多、无污染的灌木林、经果林等建放养场。

B.1.2 鸡场布局

生产区、生活区和无害化处理区相隔离，并有明确标识，无害化处理区位于生产区的下风向。

B.1.3 鸡场环境

鸡场的污水、污物处理应符合国家环保要求。

B.2 育雏期饲养管理

B.2.1 育雏前准备

B.2.1.1 育雏舍建设

育雏舍要保温、通风良好，面积以地面育雏期末饲养密度20羽/m²~30羽/m²为宜。

B.2.1.2 用具

开食盘、料桶、饮水器、保温设备、清扫用具、消毒用具、兽医器械、温度计等用具使用前应消毒，数量应满足饲养需要。

B.2.1.3 垫料

在育雏舍地面上铺设无霉变、无异味、吸水性强的木刨花、木屑、砻糠、稻草等垫料，铺设厚度为5 cm~10 cm，饲养过程中及时更换和添加，保持垫料干燥。

B.2.1.4 消毒

进雏前，对育雏舍地面、墙体、天花板、用具等进行清扫、清洗和消毒。

B.2.1.5 保温

保温设备可采用煤炉、烟道、红外灯、保温伞等。保温时，必须注意将产生的烟、废气等排出舍外。雏鸡入舍前，提前12 h~24 h将育雏舍升温到35℃。

B.2.2 育雏的饲养管理

B.2.2.1 雏鸡来源

雏鸡应来自具《种畜禽生产经营许可证》和《动物防疫条件合格证》的榕江小香鸡原种场或扩繁场。

B.2.2.2 分群

雏鸡入舍时，休息片刻，再进行点数、分群。对弱雏鸡应单独管养，重点护理。

B.2.2.3 饮水

雏鸡出壳24 h~36 h初次饮水，先供给加0.1%多种维生素的温开水。连用7日后，改饮日常用水。饮水器以每只鸡1 cm~3 cm饮水位来配置，每天至少清洗消毒1次，必须24 h不间断供水。

B.2.2.4 开食

在初饮2 h~3 h后，方可开食。采取多点自由采食，少喂勤添。0~2周每昼夜喂5~6次，3周开始每昼夜喂4次，每次喂料间隔时间尽量相等。

B.2.2.5 环境条件

育雏鸡舍内湿度、温度、密度、光照应符合表B1的要求。

表B.1 榕江小香鸡育雏舍环境条件参数

日龄	育雏器温度（℃）	相对湿度（%）	饲养密度（羽/m ² ）	光照时间（h）
0~7	35~33	70	60	23
8~14	33~31	70	50	18
15~21	27~29	65	40	14
22~28	23~25	60	30	12
注：0~2周时所需光量为每平方1 W（灯高2 m，灯距3 m，带灯罩，40 W~60 W灯泡），3周后开始改为每平方米0.5 W的光量（25 W灯泡）；光源采用普通白炽灯。				

B.2.2.6 通风

雏鸡0~2周龄时，鸡舍每日换气数次（根据季节气候调整次数），每次通风15 min~25 min，风速0.5 m/s，通风同时注意保温，3周后相应增加通风次数和时间。

B.3 育成育肥期饲养管理

B.3.1 放养方式

榕江小香鸡的育成育肥期为7周龄至上市。实行分片轮牧放养，白天在放养场地自由觅食虫、草，晚归鸡舍。

B.3.2 搭建棚舍

放养棚舍要背风、向阳、排水方便。鸡舍密度为15羽/m²~20羽/m²。

B.3.3 分群

实行分群饲养，每群以300~600羽为宜。

B.3.4 放养时间

4~6周龄后，外界日平均气温达到15℃以上可从育雏舍转到放养场开始放养。

B.3.5 放养密度

放养密度为30羽/666 m²~50羽/666 m²。

B.3.6 补料

放养期可早、晚投喂配合饲料或农副产品、土杂粮等，一般投喂量控制在舍养需要量的50%~70%。春夏季一般安排在晚上补料。

B.3.7 饮水

采取自由饮水，保持充足清洁。

B.4 饲料

榕江小香鸡育雏期饲喂全价配合饲料，育成育肥期采用补喂配合饲料或原粮。饲料卫生指标应符合GB 13078（所有部分）的规定。饲料添加剂应符合农业部公告第168号、农业部公告第1126号和农业部公告第1224号规定。榕江小香鸡各阶段饲料日粮指标表B2。

表B.2 榕江小香鸡各阶段饲料营养日粮指标

营养指标	0~4 周龄	5~8 周龄	9 周龄~上市
代谢能 (MJ/kg)	11.93	12.13	12.34
粗蛋白 (%)	18~21	16~19	13~16
钙 (%)	0.9	0.8	0.7
有效磷 (%)	0.45	0.4	0.35
食盐 (%)	0.3	0.3	0.3
蛋氨酸 (%)	0.46	0.4	0.3
赖氨酸 (%)	1	0.9	0.8

B.5 饮水

饮用水质应符合NY 5027的要求。

B.6 疫病防控

B.6.1 隔离

严禁闲杂人员、车辆、其他动物和禽产品进入生产养殖区。发生疫情时应执行严格的隔离制度，及时诊断和治疗，并上报当地动物防疫机构。

B.6.2 病、死鸡处理

对病鸡进行及时隔离治疗，病死鸡应按规定进行无害化处理。

B.6.3 消毒

B.6.3.1 定期对鸡舍带鸡喷雾消毒，对放养场地和生产用具冲洗消毒。

- B.6.3.2 鸡场生产区入口必须设置消毒池，外来物品必须消毒后才能进入场内。
- B.6.3.3 每批鸡出栏后，必须对鸡舍、运动场和器具等进行清扫、冲洗和消毒，并至少空置1周以上。

B.6.4 免疫

B.6.4.1 疫苗

- B.6.4.1.1 选购的疫苗必须有相应的批准文号、执行标准、制造日期、有效期、适用范围和用法用量等。
- B.6.4.1.2 疫苗应严格按照要求分类保存；在运输过程中应有冷藏箱和保温瓶。

B.6.5 免疫程序

鸡场应根据《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法规的要求，结合当地实际情况，有选择地进行疫病的预防接种工作，免疫程序参考表B3进行。

表B.3 榕江小香鸡的参考免疫程序

日龄	疫苗	接种方式
1	马立克病疫苗	皮下注射
5-7	新城疫（IV系或克隆30）+传染性支气管炎（H120）二联苗	滴鼻、点眼
14	传染性法氏囊病弱毒苗	饮水或滴口
16	H5N1亚型禽流感灭活疫苗	皮下注射0.3 ml/羽
21	新城疫（IV系或克隆30）+传染性支气管炎（H52）二联苗	滴鼻、点眼
28	传染性法氏囊病弱毒苗	饮水
35	鸡痘	皮肤刺种
45	新城疫（I系）	皮下或肌肉注射
55	H5N1亚型禽流感灭活疫苗	肌肉注射0.5 ml/羽

B.6.5.1 抗体水平监测

每1~2月进行一次新城疫的抗体检测，根据检测结果，及时补免。

B.6.6 兽药使用

- B.6.6.1 鸡群用药应符合NY/T 5030要求。
- B.6.6.2 放养中的榕江小香鸡要对组织滴虫病、住白细胞虫病、球虫病、蛔虫病、绦虫病等的预防和治疗。
- B.6.6.3 榕江小香鸡上市前严格执行休药期。

B.6.7 排泄物处理

- B.6.7.1 垫料和粪便在固定地点进行堆肥处理，堆肥地点为混凝土结构，并有遮顶。
- B.6.7.2 污水经过处理达到GB 18596的要求后，再向外排放。

B.7 出栏和运输

B.7.1 出栏

B.7.1.1 榕江小香鸡上市日龄为120 d~150 d, 公鸡体重1.1 kg~1.25 kg; 母鸡体重0.9 kg~1.2 kg。

B.7.1.2 榕江小香鸡出售前要进行产地检疫, 检疫合格的榕江小香鸡方可上市, 残次鸡另行处置。

B.7.1.3 严禁已出场的商品成鸡返场饲养。

B.7.2 运输

榕江小香鸡出栏前4 h~8 h停喂饲料, 盛装在清洁、并经消毒过的鸡笼中。运输设备应洁净, 无鸡粪和化学品遗弃物。

B.8 生产记录

按照NY 5038规定建立榕江小香鸡生产记录档案。



