

**NY**

# 海南名牌农产品标准

DBHN/011—2014

---

## 海南名牌农产品 文昌鸡

2014-12-15 发布

2015-1-1 实施

海南省农业厅 发布

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南省农业厅提出。

本标准由海南省农业科学院畜牧兽医研究所起草。

本标准主要起草人：林哲敏、郑心力、张艳、曹宗喜、叶保国、邢漫萍、林大捷。

## 1 范围

本标准规定了海南名牌农产品文昌鸡的保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于海南名牌农产品文昌鸡的产品质量评定及管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.3 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/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 18407.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉产地环境要求
- GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
- GB/T 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱-紫外检测法
- NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法
- NY/T 1333 畜禽肉质的测定
- NY/T 2124 文昌鸡
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- SN/T 0212.2 出口禽肉中二氯二甲吡啶酚残留量检验方法 甲基化-气相色谱法
- DB46/T 44 文昌鸡饲养管理技术规程
- 农业部 1025 号公告-7-2008 动物性食品中磺胺类药物残留检测 酶联免疫吸附法
- 农业部1025号公告-8-2008 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 酶联免疫吸附法
- 农业部 1025 号公告-25-2008 动物源食品中恩诺沙星残留检测 酶联免疫吸附法
- 农医发[2010]20 号 家禽产地检疫规程
- 农医发[2010]27 号 家禽屠宰检疫规程

### 3 海南名牌农产品文昌鸡保护范围

海南省现辖行政区域，见附录A。

### 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 4.1

##### 文昌鸡

符合 NY/T 2124 规定的鸡品种。

#### 4.2

##### 肉鸡

饲养 110~120 日龄左右出栏的肉鸡（母鸡）。

#### 4.3

##### 育肥鸡

110~120 日龄左右再上笼育肥饲养 30~60 天出栏的肉鸡（母鸡）。

#### 4.4

##### 鲜鸡肉

活鸡屠宰加工后，不经冻结处理或经 0℃~4℃处理后的鸡肉。

#### 4.5

##### 冻鸡肉

活鸡屠宰加工后，经低温（-18℃~-38℃）冻结处理后的鸡肉。

#### 4.6

##### 宰前体重

宰前禁食 6 小时后的活重。

#### 4.7

##### 屠体重

活鸡放血，去羽毛、脚角质层、趾壳和喙壳后的重量。

#### 4.8

### 半净膛重

屠体除去气管、食道、嗦囊、肠、脾、胰、胆和生殖器官、肌胃内容物及角质膜后的重量。

## 4.9

### 全净膛重

半净膛重减去心、肝、腺胃、肌胃、肺、腹脂和头脚的重量。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

#### 5.1.1 气候

海南省具有热带海洋气候特色，全年暖热，雨量充沛，干湿季节明显，台风活动频繁，气候资源多样。海南岛年日照时数为1750~2550 h，年平均气温在23~26℃之间，全年无冰霜。全岛降雨充沛，年平均降雨量在1600 mm以上，东多西少，中部和东部相对湿润，西南部沿海相对干燥。降雨季节分配不均匀，冬春雨少，夏秋雨多。

#### 5.1.2 地貌

海南岛位于东经 108°37' ~111°03'，北纬 18°10' ~20°10' 之间，地形中间高，四周低，呈穹隆状。山地和丘陵是海南岛地貌的主要特征，占全岛总面积的 38.7%。土壤类型主要有砖红壤、赤红壤、黄壤、水稻土等 15 种。

#### 5.1.3 水质

水质应符合 NY 5027 的要求。

### 5.2 饲养环境

养殖场地必须选择在生态环境良好、无或不直接受工业“三废”及农业、城镇生活、医疗废弃物污染的生产区域。选地应参照国家相关标准的规定，避开水源防护区、风景名胜区、人口密集区等环境敏感地区，符合环境保护、兽医防疫要求，场区布局合理，生产区和生活区严格分开。无公害肉鸡养殖环境应符合 GB/T 18407.3 的要求。

### 5.3 饲养管理

#### 5.3.1 雏鸡的饲养管理（0~5 周龄）

#### 5.3.2 育雏前的准备

育雏室内外接雏前 7~10 天应进行彻底的清扫消毒，按雏鸡数量所需备好育雏舍、料槽、饮水器、保温设备等，在进雏前一天备好常用的药品和雏鸡饲料，进雏前 12 小时开始给育雏舍供热预温。

#### 5.3.3 饮水、开食与饲喂

雏鸡出壳后 24~36 小时开饮，开饮后 1 小时开食。育雏期采用全价配合颗粒小鸡饲料饲喂，自由采食和饮水。

#### 5.3.4 保温、防湿与通风

1 周龄育雏温度为 33℃~35℃，以后每周下降 1℃~2℃，5 周龄降至与舍外气温相同后脱温。在保温的同时应注意防潮湿，尽量保持舍内干燥，舍内的相对湿度以 60%~65% 为宜。育雏舍应适当通风换气，保持舍内空气新鲜。

#### 5.3.5 光照

见表 1（参考值）。

表 1 光照时间和强度

日龄	光照时间（小时）	光照强度（瓦/ m <sup>2</sup> ）
0~7	24	3
8~14	20	2
15~21	16	1
22~28	14	1
29 以后	逐渐过渡到自然光照	

备注：灯泡高度应距离地面 2 米左右，灯泡间距为 3 米左右。

#### 5.3.6 密度

见表 2（参考值）。

表 2 育雏密度

平养		笼养	
日龄	密度（只/ m <sup>2</sup> ）	日龄	密度（只/ m <sup>2</sup> ）
1~14	50~25	1~7	60~50
15~21	25~19	8~21	35~30
22~35	19~15	22~35	27~22

#### 5.3.7 断喙

首次断喙在 8~12 日龄时进行。上喙切去喙尖至鼻孔的 1/2、下喙切除 1/3。

#### 5.3.8 中鸡和大鸡的饲养管理（6~17 周龄）

#### 5.3.9 饲养方式

采用牧养或笼养方式。

#### 5.3.10 牧养场地

DBHN/011—2014

地势高燥、略倾斜，排水排污良好。沙质或沙壤质土，透水性强。水源充足卫生，电源保证。树木覆盖率约 40%~60%，有一定的青草覆盖率。

### 5.3.11 喂料和饮水

牧养鸡让其采食自然界中的虫、蚁、草、籽、果、矿物质。牧养和笼养鸡均可自由采食或定量喂料。一般采用全价配合颗粒饲料喂，36~85 日龄喂中鸡料，86 日龄至出栏（120 日龄）喂大鸡料。110~120 日龄肉鸡全程料肉比约为 3.7~4.0:1。保证全天自由饮水。

### 5.3.12 修喙

如肉鸡出现啄癖苗头，要立即进行修喙，投服啄羽灵。

### 5.3.13 恶劣天气时的管理

根据气候变化情况，采取相应的保暖与防暑措施。在 30 日龄后的鸡白天可放牧饲养，要防止风雨袭击鸡群。

### 5.3.14 育肥鸡的饲养管理（17~26 周龄）

#### 5.3.15 饲养方式

采用笼养方式。

#### 5.3.16 光照

采取弱光照，光照强度为 1 瓦/m<sup>2</sup>。夜间一般不加光照。

#### 5.3.17 饲料配合和喂法

传统育肥饲料的主要原料是鲜番薯（干番薯）、大米、花生饼、米糠和猪油（或植物油）等，前期 25 天参考饲料配方：鲜番薯（1 公斤干番薯相当于 4 公斤鲜番薯）25%、大米 10%、花生饼 25%、米糠 40%、猪油（或植物油）0.5%、食盐 0.1%；后期 25 天参考饲料配方：鲜番薯 30%、大米 10%、花生饼 30%、米糠 30%、猪油（或植物油）2%、食盐 0.1%。饲料经煮熟后人工或机械搅拌捣烂混合均匀，使其湿度以手掌握料时手指间有少量水滴即可，并须热喂。如使用粉料，须用开水搅拌后趁热喂，每天上午 7:30 左右和下午 4:00 左右各投料一次。每只每天平均喂料量为 80 克（以干料计），饲料配方和饲料量要根据鸡的体重和肥度进行调节。

育肥期也可采用全价配合饲料喂。

#### 5.3.18 疾病防治

按 DB46/T 44 中的规定执行。

## 5.4 屠宰加工

### 5.4.1 活鸡选择

选择符合文昌鸡品种标准，日龄、体重符合要求的健康活鸡。

#### 5.4.2 宰前管理

鸡运到屠宰场后，经兽医卫生检验合格，按产地、批次分开存放。屠宰前停食 12~24 小时，给予充足的饮水。

#### 5.4.3 屠宰检疫

屠宰过程按农医发[2010]27 号的规定进行屠宰检疫。

#### 5.4.4 屠宰操作

#### 5.4.5 挂鸡

轻抓鸡的双腿挂在挂钩上。

#### 5.4.6 电麻致昏

挂鸡上传送带后，自动麻电，电压(30-50)V，要求麻昏不致死。

#### 5.4.7 刺杀放血

在下颌后的颈部，横切一刀，将颈部的气管、血管和食管一齐切断，放血时间为 3~5 分钟。

#### 5.4.8 烫毛

把放血后的鸡放到水温为 60℃~65℃的烫池中烫毛，浸烫时间 60~90 秒钟，期间需不断搅拌。烫池设有温度显示装置，烫池采用流动水或每烫一批换一次水，以保持烫池水清洁。

#### 5.4.9 脱毛

鸡出烫毛池后，要经过至少二道打毛机进行脱毛。第一台去除屠体上的微毛及体表黄衣，在第二台打毛机后设专人去除屠体表面残留的毛及毛根。脱毛后要用清水冲洗鸡屠体，要求体表不得有粪污。

#### 5.4.10 去嗦囊

割开嗦囊处表面皮肤，将嗦囊拉出割除。

#### 5.4.11 净膛

#### 5.4.12 切肛

从肛门周围伸入旋转环行刀切成半圆形或用剪刀斜剪成半圆形，刀口长约 3 cm，要求切肛部位准确，不得切断肠管。

#### 5.4.13 开腹皮



DBHN/011—2014

用刀具或自动开腹机从肛门孔向前划开 3~5cm，不得超过胸骨，不得划破内脏。

#### 5.4.14 取内脏

用自动摘脏机或专用工具从肛门剪口处伸入腹腔，将肠管、心、肝、胎全部拉出，并拉出食管。消化道内容物、胆汁不得污染胴体，损伤的肠管不得垂挂在鸡胴体表面。

#### 5.4.15 清洗

取出内脏后的胴体，用一定压力的清水冲洗体腔，并冲去机械或器具上的污染物。落地或粪污、胆污的胴体，冲洗干净后另行处理。

#### 5.4.16 胴体整理

对清洗后的胴体进行修整和冲洗干净，摘取胸腺、甲状腺、甲状旁腺及残留气管。

#### 5.4.17 预冷

把整理好的胴体放在水温为 0~2℃的预冷槽冷却，时间控制在 30~40 分钟。

#### 5.4.18 冻结

需冷冻的产品，其中心温度应在 12 小时内降至-15℃以下，且整个冷冻过程应在-35℃以下的环境中完成。

### 5.5 体型外貌

文昌鸡体型紧凑，呈楔形。具有头小、胫细小、爪小的“三小”特征和颈短、胫短的“两短”特征。喙短而弯曲，呈淡黄色或浅灰色。单冠直立，冠齿 6~8 个，冠、肉髯红色。耳叶以红色居多，少数呈白色。虹彩橘黄色。皮肤白色或浅黄色。胫黄色。

公鸡羽毛多呈枣红色，颈部有金黄色环状羽毛带，主、副翼羽呈枣红色或暗绿色，尾羽呈黑色，并带有墨绿色光泽。

母鸡羽毛多呈黄褐色，少数呈白色、黑色和芦花。部分个体背部呈浅麻花，胸部羽毛呈黄白色，翼羽有黑色斑纹。少数颈部有环状黑斑羽带。

### 5.6 体重指标

应符合表 3 的规定。

表 3 文昌鸡体重指标

项目	指标		
	公鸡 (75~85 日龄)	肉鸡 (110~120 日龄母鸡)	育肥鸡 (150~180 日龄母鸡)
体重 (g)	1100~1300	1350~1650	1450~1750

### 5.7 屠宰性能

应符合表4的规定。

表4 文昌鸡屠宰性能

项目	指标		
	公鸡 (75~85日龄)	肉鸡 (110~120日龄母鸡)	育肥鸡 (150~180日龄母鸡)
屠宰率(%)	84.0~88.0	85.0~88.5	86.0~90.0
半净膛率(%)	74.0~78.0	75.0~79.5	76.0~81.5
全净膛率(%)	65.0~68.5	66.5~69.5	67.5~70.0
胸肌率(%)	14.0~16.0	14.5~16.5	15.0~17.0
腿肌率(%)	18.5~21.0	19.0~21.5	19.5~23.0
腹脂率(%)	0.5~1.0	5.0~8.0	6.5~9.5

注：屠宰率=屠体重/宰前体重×100%，半净膛率=半净膛重/宰前体重×100%，全净膛率=全净膛重/宰前体重×100%，胸肌率=两侧胸肌重/全净膛重×100%，腿肌率=两侧腿净肌肉重/全净膛重×100%。

### 5.8 感官特征

屠体均称、光净，肌肉丰满；皮肤白色或浅黄色，紧凑，有弹性、有光泽，毛孔细小，无创伤、无出血点、无骨折、无血污、无杂质、无残毛。分割屠体，肌肉有光泽，肌间脂肪含量适中，且分布均匀，具有鲜鸡肉固有的气味，无异味。鲜鸡肉指压后凹陷部分立即恢复原状，冻鸡肉（解冻后）指压后凹陷部分恢复较慢，不完全恢复原状。

### 5.9 肉质指标

应符合表5的规定。

表5 文昌鸡肉质指标

项目	指标	
	肉鸡(110~120日龄母鸡)	育肥鸡(150~180日龄母鸡)
蛋白质(%)	21.00~26.00	21.00~26.00
脂肪(%)	1.00~2.60	1.30~3.00
水分(%)	70.00~75.00	70.00~75.00
pH值	5.60~6.60	5.60~6.60
解冻失水率(%)	≤8.00	≤8.00

### 5.10 卫生指标

应符合表6的规定。

表 6 文昌鸡肉卫生指标

项目	指标
挥发性盐基氮 (mg / 100g)	≤15.00
汞(Hg) (mg / kg)	≤0.05
铅(Pb) (mg / kg)	≤0.10
砷(As) (mg / kg)	≤0.50
镉 (Cd) (mg / kg)	≤0.10
金霉素 (mg / kg)	≤0.10
土霉素 (mg / kg)	≤0.10
磺胺类(以磺胺类总量计) (mg / kg)	≤0.10
氯羟吡啶(克球酚) (mg / kg)	≤0.05
恩诺沙星 (mg / kg)	≤0.10
环丙沙星 (mg / kg)	≤0.10
鲜鸡肉菌落总数 (cfu / g)	≤5×10 <sup>5</sup>
冻鸡肉菌落总数 (cfu / g)	≤5×10 <sup>5</sup>
鲜鸡肉大肠菌群 (MPN / 100g)	≤1×10 <sup>4</sup>
冻鸡肉大肠菌群 (MPN / 100g)	≤1×10 <sup>3</sup>
沙门氏菌	不得检出
注：兽药、农药最高残留限量和其它有毒有害物质限量应符合国家相关规定。	

## 6 检验方法

### 6.1 体型外貌

目测检验。

### 6.2 体重指标和屠宰性能

按NY/T 823规定的方法执行。

### 6.3 感官特征

按 GB16869 规定的方法执行。

### 6.4 肉质指标

#### 6.4.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法执行。

#### 6.4.2 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法执行。

#### 6.4.3 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

#### 6.4.4 pH值

按NY/T 1333规定的方法执行。

#### 6.4.5 解冻失水率

按 GB 16869 中 5.2 规定的方法执行。

#### 6.5 卫生指标

##### 6.5.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 中 4.1 规定的方法执行。

##### 6.5.2 汞

按GB/T 5009.17规定的方法执行。

##### 6.5.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

##### 6.5.4 砷

按GB/T 5009.11规定的方法执行。

##### 6.5.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法执行。

##### 6.5.6 金霉素、土霉素

按GB 20764规定的方法执行。

##### 6.5.7 磺胺类

按《农业部1025号公告-7-2008》规定的方法执行。

##### 6.5.8 氯羟吡啶(克球酚)

按SN/T 0212.2规定的方法执行。

##### 6.5.9 恩诺沙星

按《农业部1025号公告-25-2008》规定的方法执行。

##### 6.5.10 环丙沙星

按《农业部1025号公告-8-2008》规定的方法执行。

##### 6.5.11 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法执行。

##### 6.5.12 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法执行。

##### 6.5.13 沙门氏菌

DBHN/011—2014

按GB 4789.4规定的方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一饲养条件、同时出栏的为一批。

### 7.2 抽样

每一批次采取随机多点抽样，抽样数量应满足检验需要；将抽取样品分为三份，一份由被抽样单位保存，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

每批鸡活鸡出场前要进行产地检疫（按农医发[2010]20号规定的方法），并按外貌特征的要求进行检验，检疫检验合格后方可出场。

#### 7.3.2 出厂检验

每批鸡产品在出厂前进行屠体感官特征、水分、菌落总数、大肠菌群检验，检验合格后方可出厂。

#### 7.3.3 型式检验

型式检验项目为：外貌特征、体重指标、屠宰性能、感官特征、肉质指标、卫生指标。

正常生产情况下，每年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- (a) 新产品试制定型鉴定；
- (b) 正式投产后，如原料、产品的设计、生产工艺、生产设备、管理等方面有较大改变，可能影响产品质量；
- (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：出场检疫合格的鸡，体型外貌符合本标准规定，为合格产品。

型式检验：外貌特征、体重指标、屠宰性能、感官特征、肉质指标、卫生指标均符合本标准规定，为合格产品。

### 7.4.2 不合格品判定

7.4.2.1 体型外貌不符合本标准规定，为不合格品。

7.4.2.2 肉质指标中蛋白质、脂肪、水份含量不合格项允许复验，复验抽样数量为本标准初次检验数量的两倍。

7.4.2.3 卫生指标中重金属、药物残留及微生物指标不合格即判不合格，不得复验。

## 8 标志与标签、包装、贮存、运输和销售

## 8.1 标志与标签

### 8.1.1 标志

产品标志应符合海南名牌农产品品牌标志使用管理规定。标志应贴在产品的显著部位。

### 8.1.2 标签

产品标签应包含产地、批次等信息。必须具备食品名称、配料表、净含量及固形物重、厂名、批号、日期标志及贮藏指南、食（使）用方法指导、质量等级和产品标准代号等内容。

## 8.2 包装

8.2.1 冷鲜鸡肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 12℃ 的环境中进行包装。

8.2.2 冷冻鸡肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 0℃ 的环境中进行包装。

8.2.3 包装材料按 GB 9687 和 GB 11680 规定执行。

## 8.3 贮存

8.3.1 冷鲜鸡产品贮存温度为 0℃~4℃，冷冻鸡产品贮存温度在-18℃以下，昼夜温度变化不超过 1℃。

8.3.2 贮存产品的场所必须清洁、无毒、无任何有害残留，防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独存放，并有醒目的标识、界线区分。

## 8.4 运输

8.4.1 产品运输时应使用符合食品卫生要求的冷藏车(船)或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

8.4.2 活鸡的运输工具应清洁、卫生并经消毒，有专用笼具，温度、湿度、通风等环境条件适宜，减少对鸡的应激。

8.4.3 运输前应进行产品质量核查，在产品标签、生产批号（日期）、动物检疫合格证明均齐全的情况下方可起运，填写运输单据的项目应齐全、内容应准确。

8.4.4 包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

## 8.5 销售

活鸡销售应符合活禽流通条件；加工产品销售应符合食品流通条件。

附录 A  
(规范性附录)  
海南名牌农产品文昌鸡保护范围图

海南名牌农产品文昌鸡保护范围见图A。



图A 海南名牌农产品文昌鸡保护范围图