**《符离集烧鸡》准编制说明**

**一、工作简况**

**（一）任务来源**

《符离集烧鸡》是根据中轻联综合[2018]280号“关于下达《绿色设计产品品评价技术规范 包装用纸》等4项中国轻工业联合会团体标准计划的通知”的计划制定的中国轻工业联合会团体标准，项目计划号为“2018032”，计划完成时间2019年9月。该计划项目由中国轻工业联合会提出并归口。中国轻工业研究发展中心等单位参与编制工作。

**（二）主要工作过程**

以鸡为原料加工而成的烧鸡产品，是中华饮食文化中的特有产品之一。安徽省宿州埇桥区的符离集镇以符离麻鸡为原料加工生产的符离集烧鸡更是源远流长，目前已在当地形成以省级龙头企业为代表，由数百家企业组成的产值15.5亿元规模的烧鸡产业集群。同时带动了当地的育种、养殖、加工、销售等产业链的形成，有力地推动并支撑了宿州埇桥区的地方经济发展。

按照《中国轻工业联会和团体标准管理办法》中标准制定工作程序的要求，《符离集烧鸡》中轻联团体标准编制完成了以下工作：

**1.资料搜集**

编制过程中，标准起草工作组收集并参考了以下资料：

GB / T 1.1—2000 第1 部分 标准的结构和编写规则

GB / T 1.2—2002 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法

GB / T 20558—2006《地理标志产品 符离集烧鸡》

GB / T 23586—2009 《酱卤肉制品》

DB34 / T 954—2009《徽菜 符离集烧鸡》

GB / T 191 包装储运图示标志

GB / T 317 白砂糖

GB 2707 [食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/50399.html)

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB / T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB / T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB / T 10786 罐头食品的检验方法

GB 16869 [鲜、冻禽产品](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/22145.html)

GB / T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB / T 20558 地理标志产品 符离集烧鸡

GB / T 20883 麦芽糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

**2.标准的起草**

（1）2018年9月-10月，团体标准项目获批后，标准提出单位组织开展了符离集烧鸡产业调研，通过调研基本摸清了安徽宿州埇桥区符离集烧鸡生产单位在现有标准执行和使用过程中存在的问题，了解了符离集烧鸡产品的特点及独特的表征指标，为标准的制定提供了第一手详实的资料。调研结束后，在中国轻工业联合会综合业务部指导下，由中国轻工业发展研究中心牵头，以符离烧鸡龙头企业主要参与单位，成立了标准起草工作组，明确了各参与单位的任务分工，并就工作内容、时间进度等提出要求。

起草工作组在对调研资料及现有标准资料进行分析研究的基础上确定标准内容框架并形成《符离集烧鸡》团体标准讨论稿（第1稿）。

（2）2018年11月-2019年3月，起草工作组在牵头单位的组织下调下积极推进标准编制工作。随后起草工作组通过电话会议、单独沟通和电子邮件等多种工作形式，就标准主要内容及技术指标等进行了广泛深入的协商、讨论，通过电子邮件收集汇总相关资料，在统一认识的基础上形成了《符离集烧鸡》团体标准讨论稿（第2稿）。

（3）2019年4月-5月，中国轻工业联合会综合业务部4月23日在北京组织召开专家、企业、监管部门及符离镇政府代表等参加的讨论会，对工作组编制的标准讨论稿（第2稿）进行了充分研讨，提出了相关修改意见。起草工作组综合研讨会收集到的各方意见修改并形成《符离集烧鸡》团体标准讨论稿（第3稿）。标准讨论稿（第3稿）再次内部征求各起草单位及参会代表企业意见形成《符离集烧鸡》团体标准征求意见稿，同时完成编制说明（征求意见稿）。

**二、标准编制原则和主要内容**

**（一）编制原则**

本标准的制定工作遵循“统一、协调、适用、一致性”的要求，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》给出的规则确定框架结构，具体章节参照 GB/T 20001.10-2014 《标准编写规则 第10 部分 产品标准》编写。

本标准的制定基于符离集烧鸡产业发展现状，综合梳理我国烧鸡制品及酱卤制品的质量控制技术水平，根据《中国居民膳食指南》的要求，在综合对比分析我国相关产业产品标准基础上，借鉴实际生产经验的工艺指标，将相关要求纳入了本标准中，标准内容及要求更加符合实际。

**（二）主要内容**

本标准规定了符离集烧鸡的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。适用于符离集烧鸡产品的生产、销售和检验。

**1．标准名称和适用范围**

根据符离集烧鸡特色产业集群发展需求和本标准制定目的，研究确定标准名称确定为“符离集烧鸡”。

本标准适用于以符离麻鸡为原料加工生产的烧鸡产品。

**2．术语和定义**

根据调研结果确认，传统的符离集烧鸡产品是采用淮北麻鸡作为原料生产的。GB/T 20558 《地理标志产品 符离集烧鸡》已对淮北麻鸡和符离集烧鸡赋予了明确的描述和定义。为保证标准的一致性和连贯性，本标准将GB/T 20558中的这两个术语和定义引用为本标准的术语和定义内容。

**3．产品分类**

根据市场调研，符离集烧鸡有按传统工艺和配方，经调味、煮制后直接销售的产品，也有简易包装或真空包装后冷藏销售的烧鸡产品，一般保质期比较短。还有按传统工艺和配方，经调味、煮制后采用真空包装、高温灭菌后冷藏销售的烧鸡产品，一般保质期较长。

本标准根据烧鸡产品的生产工艺差别，将产品分为传统工艺加工的符离集烧鸡、低温杀菌工艺生产的符离集烧鸡和高温杀菌工艺加工的符离集烧鸡3类。

**4．感官质量要求**

根据符离集烧鸡产品的特点，确定色泽、滋味、气味、组织形态、杂质等指标，具体规定如下：

1. **感官要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 传统工艺加工的  符离集烧鸡 | 低温杀菌工艺加工的  符离集烧鸡 | 高温杀菌工艺加工的  符离集烧鸡 |
| 色泽 | 金黄色至枣红色 | | |
| 滋味  气味 | 咸淡适中，滋味鲜美，柔嫩滑爽，具有符离集烧鸡固有的滋味与气味，无异味 | | |
| 组织形态 | 肉质软硬适度，整鸡呈椭圆形，造型美观、丰满，表面干净，形态完整 | 肉质软硬适度，600g及以上的整鸡呈椭圆形，造型美观、丰满，表面干净，形态完整；600g以下的鸡体基本完整，允许半只、完整度略差、脱骨和少量搭配，整只破损和搭配不得超过净含量的20%，每袋不得含有两个鸡头，至少含有一个鸡腿和一个鸡翅 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | |

**5．理化指标**

在理化指标方面，一市场需求为导向，力求突出产品特色，本标准设置了固形物、水分、蛋白质和氯化钠4各技术指标。具体规定如下：

1. **理化指标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | | |
| 传统工艺加工的  符离集烧鸡 | 低温杀菌工艺加工的  符离集烧鸡 | 高温杀菌工艺加工的  符离集烧鸡 |
| 固形物含量 /(%) ≥ | — | 88 | |
| 水 分 /（g/100g） ≤ | 70 | | |
| 蛋白质 /（g/100g） ≥ | 17 | | |
| 氯化钠 /（g/100g） ≤ | 3.0 | | |

**6．食品安全卫生指标和要求**

微生物、污染物、食品添加剂要求按照国家相关法规、规定、标准执行。食品标签、标志包装、运输、贮藏按照相关标准执行。

**7．试验方法**

为了保证理化指标检测数据的一致性，结合烧鸡产品原料自身结构的特殊性，参考SB/T 10611规定了取样部位和比例，具体要求见表3。

**表3 抽样表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 取样部位 | 取样比例/% | |
| 肌肉 | 皮 |
| 腿部 | 45 | 2 |
| 胸部 | 45 | 2 |
| 颈部 | 5 | 1 |
| 合计 | 95 | 5 |

**（二）标准技术指标的确定依据**

本标准不涉及分析方法和指标分析测试，所规定的技术要求已在长期生存实践中得到验证。本标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

**1．产品固形物指标的确定**

经过行业调研和市场发展现状，在参考GB/T20558和DB41/T 373的基础上，将两类符离集烧鸡产品固形物含量下限分别规定为88%。

**2．产品水分指标的确定**

在行业调研并参考GB/T 23586 和SB/T 10611，规定产品水分上限为70 g/100g。

**3．产品蛋白质指标的确定**

根据烧鸡原料特性和产品加工工艺，经过行业调研和样品蛋白质含量检测数据（参见表4和表5）分析，并参考GB/T 23586和SB/T 10611，将烧鸡产品蛋白质含量下限规定为17 g/100g。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **表4 生产企业烧鸡产品蛋白质测定结果汇总（g/100g）** | | | | |  |
| **序号** | **送检时间** | **检测机构** | **送检样品** | **送检结果** | **样品来源** |
| 1 | 2019.4.28 | [宿州经纬计量质量检测技术有限公司](http://www.so.com/link?m=aTFcIjQthCrm9ylACa2P9uhltiyd6N1l%2B1G9le4an%2Bl4VgcL%2FqK1xrSEgYGCkoPuUOPZgZlOo%2BMHnOKOsaZ7F4h%2ByP%2FU7SzseFeLrOUzbCJtXRRGN9UkYL3IKuMeScLYEsQaMofATXG6Hzx2VdBYR7SB9weaSaRhI237Ioqi1FNk98D1rgD1iV%2FybzSOLhs3q) | 抽真空麻鸡 | 18.6 | 公司A |
| 2 | 2019.5.3 | [宿州经纬计量质量检测技术有限公司](http://www.so.com/link?m=aTFcIjQthCrm9ylACa2P9uhltiyd6N1l%2B1G9le4an%2Bl4VgcL%2FqK1xrSEgYGCkoPuUOPZgZlOo%2BMHnOKOsaZ7F4h%2ByP%2FU7SzseFeLrOUzbCJtXRRGN9UkYL3IKuMeScLYEsQaMofATXG6Hzx2VdBYR7SB9weaSaRhI237Ioqi1FNk98D1rgD1iV%2FybzSOLhs3q) | 定量软包装麻鸡 | 20.3 | 公司A |
| 3 | 2019.5.16 | [宿州经纬计量质量检测技术有限公司](http://www.so.com/link?m=aTFcIjQthCrm9ylACa2P9uhltiyd6N1l%2B1G9le4an%2Bl4VgcL%2FqK1xrSEgYGCkoPuUOPZgZlOo%2BMHnOKOsaZ7F4h%2ByP%2FU7SzseFeLrOUzbCJtXRRGN9UkYL3IKuMeScLYEsQaMofATXG6Hzx2VdBYR7SB9weaSaRhI237Ioqi1FNk98D1rgD1iV%2FybzSOLhs3q) | 抽真空麻鸡 | 19.8 | 公司A |
| 4 | 2019.5 | 安徽农大实验室 | 软包装麻鸡 | 20.6 | 公司B |
| 5 | 2019.5 | 安徽农大实验室 | 软包装麻鸡 | 20.1 | 公司B |
| 6 | 2019.5 | 公司自检 | 软包装麻鸡 | 18.9 | 公司B |
| 7 | 2019.4.27 | 公司自检 | 定量软包装麻鸡 | 21.6 | 公司A |
| 8 | 2019.5.6 | 公司自检 | 抽真空麻鸡 | 17.5 | 公司A |
| 9 | 2019.5.10 | 公司自检 | 计量软包装麻鸡 | 20.5 | 公司A |
| 10 | 2019.5.15 | 公司自检 | 抽真空麻鸡 | 19.4 | 公司A |
| 11 | 2019.5.18 | 公司自检 | 抽真空麻鸡 | 22.3 | 公司A |
| 12 | 2019.5.22 | 公司自检 | 软包装麻鸡 | 16.8 | 公司A |
| 13 | 2019.5.28 | 公司自检 | 抽真空麻鸡 | 21.2 | 公司A |
| 均值 |  | | | 19.8 |  |

注：以上结果均依照《征求意见稿》要求采用“配搭法”取样后测定。

**4．产品氯化钠指标的确定**

从消费者健康角度考虑，鼓励企业生产低钠烧鸡产品，标准不设氯化钠含量下限；考虑到新标准在不影响现有产品正常生产的同时，还要为鼓励企业研发新产品预留足够空间，在行业调研并参考GB/T 23586、SB/T 10611和DB41/T 373的基础上，将符离集烧鸡氯化钠上限设定为3.0 g/100g。

**三、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况**

本标准不涉及国际国外标准采标情况。

**四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的建议**

本标准符合国家现行法律、法规、规章和强制性国家标准的要求。

1. **重大意见分歧的处理经过和依据**

无。

**六、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过度颁发等内容）**

本标准为地方特色产品的推荐性标准。标准发布实施后，建议标准起草单位或产业属地相关监管部门应在符离集烧鸡产业集群内尽快开展本标准的宣贯工作，推动集群内的相关企业在本标准的指导下组织符离集烧鸡产品的生产，保证符离集烧鸡产品的质量水平。

1. **废止现行有关标准的建议**

无。

**八、其他应予说明的事项**

无。

符离集烧鸡团体标准起草工作组

2019年6月\*\*日