辽宁优品认证团体标准--《熏鸡》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

辽宁市场监督管理局就打造“辽宁优品”品牌工作提出以标准为引领，以认证为手段，通过高标准的运用实施来引领“辽宁优品”高品质发展的要求。受辽宁省市场监督管理局“辽宁优品秘书处”委托，根据辽宁省市场监督管理局《辽宁优品认证实施指导意见》以及《实施细则》，由辽宁省检验检测认证中心标准化院牵头起草《熏鸡》团体标准，为辽宁优品认证工作顺利开展提供有力技术支撑，本标准归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

（二）协作单位、起草人及分工

参与单位：辽宁省检验检测认证中心标准研究院、辽宁省市场监督管理局、沈阳农业大学食品学院、沈阳市食品药品检验所检验院、渤海大学、辽宁沟帮子熏鸡集团有限公司、辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司。本标准的主要起草人：胡英、周长民、刘登勇、宋立、邵俊花、于淼、齐刚、刘革、孙桂茹。标准起草负责人陈月、邢立国，辽宁省检验检测认证中心标准化研究院质量研究室主任、副主任，负责该项目的全面工作，主持制定实施方案、项目的组织协调。孙慧媛，辽宁省检验检测认证中心标准化研究院高级工程师，负责相关标准的搜集和标准草案编写及编制说明的起草。

（三）主要起草过程

根据辽宁优品认证需求，2021 年 6 月制定了本标准，为了确保标准起草工

删除[孙慧媛]: 附件2

删除[孙慧媛]: 《辽宁省食品安全地方标准 酸菜》

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 左

设置格式[孙慧媛]: 字体: 加粗

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 根据2013年辽宁省食品安全地方标准立项计划

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 辽宁省农业科学院食品与加工研究所

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 辽宁省卫生监督局、

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 沈阳市产品质量检验院、沈阳榆园食品工业有

作的顺利完成，项目承担单位成立了由科研单位、高等院校、检验机构、行业协会、龙头企业、监管部门等单位参加的标准起草小组，拟定了标准起草工作方案、技术路线，明确目标任务、人员分工和工作时限。

1．调查研究，确定实施方案阶段

查阅与食品及熏鸡相关的国内外技术标准资料25份，其中主要包括产品标准GB/T 23586 《酱卤肉制品》、GB/T 20558《地理标准志产品 符离集烧鸡》、DB37/T 3439.5《鲁菜 茶香熏鸡》、DB15/T 784《内蒙古地方菜 卓资山熏鸡》等标准。

起草小组对沟帮子地区企业及市场进行了调研，确定省内熏鸡加工企业，深入熏鸡生产企业实地考察和走访，了解掌握现有熏鸡生产方法、加工工艺、添加剂使用和企业生产现状及存在问题，并着重在原料、工艺、质量、安全和营养方面进行了深入的探究，注意挖掘产品地域特色优势。初步确定熏鸡产品的安全性考核项目、质量技术指标和相应的试验方法，确定实施方案。

2．标准草案起草阶段

通过对沟帮子地区生产企业的实地调研，获取的龙头企业产品检测报告、企业相关标准等第一手材料，有了产品检验测数据及相关标准的支撑，我们制定了具体的实施方案，并按照GB/T 1.1-2020标准的结构和编写及产品标准编写要求，起草了《熏鸡》团体标准草稿。本标准规定了术语和定义、要求、检验规则、标签标识、包装、运输及贮存。我们将龙头企业检验报告的指标与国家相关标准做了比对，并根据我省其他地区企业的实际情况，对产品感官要求、质量指标、理化指标以及卫生要求四项要求做了重点的关注。

删除[孙慧媛]: 生产

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米, 行距:

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 34

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 2.5 字符

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 省内

删除[孙慧媛]:

删除[孙慧媛]: 酸菜

设置格式[孙慧媛]: 非加宽量/紧缩量

删除[孙慧媛]: 加工企业

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 为76家，其中沈阳市内54家，市外22家。

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 酸菜

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]:

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 两端对齐, 缩进: 首行缩进: 1.96 字符

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

删除[孙慧媛]: 根据

3．查找问题并修正草案阶段

标准草稿形成后，起草小组又经过多次讨论，并反复征求企业及行业内专家意见，根据修改意见对草稿进行了多次修改，草稿趋于成熟后于 2021 年 5 月 26 日召开了专家视频论证会议，组织了冰酒生产龙头企业、大专院校、检测机构、食品监管机构等各类专家学者对标准草案进行研讨，会上专家对葡萄原料的产地环境、产量、加工工艺、技术指标等内容提出了合理化建议并达成共识。专家们共提出了 29 条修改意见，采纳修改 25 项，依据所征求到的意见和建议，修改草案，使标准得到进一步完善，并形成征求意见稿。

二、 制定标准的原则

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，在卫生指标、食品添加剂指标与国家现行标准接轨的基础上，注重可操作性，严格按照《食品安全法》、《产品质量安全法》的规定，并根据 GB/T 1.1《标准化工作导则》、GB/T 20000《标准化工作指南》、GB/T 20001《标准编写规则》、GB/T 20002《标准中特定内容的起草》和卫生部《食品安全地方标准管理办法》的要求，以“民以食为天，食以安为先。从源头把握推进食品安全，努力确保群众‘舌尖上的安全’”，优先考虑消费者健康与安全为宗旨，开展熏鸡认证团体标准的编制工作。

三、制定主要技术要求的依据

1、原辅料要求

原料鸡：为了保证熏鸡肉质细嫩、劲道的独有的品质特色，选用饲养期 350-500 天左右的蛋鸡或 120-150 天散养公鸡，并符合 GB 16869《鲜冻禽产品》和 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜》禽产品的规定。

删除[孙慧媛]: 经过综合汇总、分析，在充分研究讨论的基础

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 左, 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 。

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: **4. 采样和对比验证阶段**

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

删除[孙慧媛]: **编制**

删除[孙慧媛]: **和制定主要技术要求的依据**

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: （一）编制原则

删除[孙慧媛]: 并结合酸菜企业实际生产情况，注重本标准的

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 质量安全地方

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米

删除[孙慧媛]: **（二）**

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 2 字符

香辛料：除了符合GB /T 15691 《香辛料调品通用技术条件外》，所使用的香辛料还应符合GB/T 12729.1《香辛料和调味　品名称》。

食用盐：应符合GB 5461的规定。

白糖：应符合GB 317的规定。

味精：应符合GB 2720的规定。

2、质量指标

（1）蛋白质≥15g/100g，水分≤70g/100g，符合GB 23586的规定。

（2）食盐≤3 g/100g，优于国家标准的≤4g/100g。

(4) 防腐剂：GB/T 23586《酱卤肉制品》中规定产品可使用防腐剂，通过与企业的沟通，获悉企业实际生产时不加任何防腐剂，因此本标准设定防腐剂为不得检出。

4、安全性指标

（1）苯并芘、N-二甲基亚硝胺

GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》对肉及肉制品的限量规定分别≤5μg/kg和≤3μg/kg，本标准规定苯并芘、N-二甲基亚硝胺为不得检出，优于国家标准。

（2）亚硝酸盐≤5mg/kg,优于≤国家标准的30mg/kg。

（3）兽药残留

由于国家相关标准中只对污染物、农残做了规定，并没有对兽药残留做出规定，在首次标准论证会中有龙头企业提到产品兽药残留的重要性，由于国家相关产品标准在这方面是空白，饲养户在投兽药时没有很好的限制。要把好产品原料

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

删除[孙慧媛]: . 酸菜的安全

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米

删除[孙慧媛]: 重金属指标

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 左 0.45 字符, 首行缩进: 2.2

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 2 字符

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

关，兽药残留也是关键，应给与充分的重视，建议起草者在标准中做出相应规定，经过起草小组的研究在原料要求中设置了兽药残留限量，并根据生产企业的实际情况做了如下规定。

兽药残留限量表

项目	指标要求	检验方法
四环素/(μg/kg)≤	100	依据GB 21317的规定
土霉素/(μg/kg)≤	100	
金霉素/(μg/kg)≤	100	
磺胺类总量/(μg/kg)≤	50	依据GB/T 21316规定
二氯二甲吡啶酚（克球酚）/(μg/kg)≤	20	依据SN/T 0212.3规定
恩诺沙星/(μg/kg)≤	50	依据SN/T 1751.2-2007规定
已烯雌酚/(μg/kg)≤	不得检出	依据GB/T 5009.108的测定

表内四环素、土霉素、金霉素、磺胺类总量、恩诺沙星、已烯雌酚指标均低于国家兽药残留标准限量的一倍。

四、本标准与我国现行法律、法规、国家相关标准的关系

本标准根据《食品安全法》、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准结构与编写规则》等进行编制。本标准引用国家、农业部等标准、商检标准、规定44项，所引用的指标内容均为现行有效、适用的标准。

该标准的制定了参照了我国国家和其他地区一些相关产品标准。具体如下：GB/T23586 《酱卤肉制品》、GB/T 20558《地理标准志产品 符离集烧鸡》、DB37/T 3439.5《鲁菜 茶香熏鸡》、DB15/T 784《内蒙古地方菜 卓资山熏鸡》等标准。

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋
设置格式[孙慧媛]: 字体: 四号
设置格式[孙慧媛]: 居中, 缩进: 首行缩进: 9.4 毫米
带格式表格[孙慧媛]
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋
设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋
删除[孙慧媛]: 参照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字体颜色: 自动设置
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 非加粗, 英语
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗, 字体颜色: 自动设置
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体

删除[孙慧媛]: DB51/T 975-2009 四川省地方标准《四川泡菜》；DB51/T 1069-2010 四川省地方标准《四川泡菜生产规范》；韩国泡菜国际标准。

六、风险评估情况

本标准不需要进行风险评估。

七、重大分歧意见的处理经过、结果和依据

本标准在编写过程中不存在重大意见分歧。

八、实施本标准的要求和措施建议

为了更好实施本标准，建议：一是加大标准宣传力度，让消费者清楚了解。二是开展培训，支持有关部门通过各种形式进行地方标准培训工作。三是加大监督检查力度，尤其对流通环节的监督检查，坚决打击超量、超范围使用食品添加剂的行为。