ICS 65.020.30
CCS B 45

DB3310

浙 江 省 台 州 市 地 方 标 准

DB 3310/T XXXX—XXXX

地理标志产品 仙居鸡

Product of geographical indication-xianju chicken

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

台州市市场监督管理局　　发 布

目　次

前言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　地理标志产品保护范围 2
5　养殖环境 2
5.1　选址 2
5.2　温度 2
5.3　湿度 2
5.4　通风 2
5.5　光照 2
6　养殖要求 2
6.1　育雏期 2
6.2　放养期 2
6.3　免疫程序 3
7　加工要求 3
8　质量要求 3
8.1　体重要求 3
8.2　感官要求 3
8.3　理化指标 3
8.4　微生物指标 4
9　检验方法 4
9.1　体重要求 4
9.2　感官要求 4
9.3　理化指标 4
9.4　微生物指标 5
10　检验规则 5
10.1　组批 5
10.2　抽样 5
10.3　检验类别 5
10.4　判定规则 5
11　标志、包装和运输 5
11.1　标志 5
11.2　包装 6
11.3　运输 6

附录A（规范性） 仙居鸡地理标志产品保护范围 7
附录B（资料性） 仙居鸡地理标志产品标志 8
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由台州市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 仙居鸡

1 范围

本文件规定了地理标志产品 仙居鸡的地理标志产品保护范围、养殖环境、养殖要求、加工要求、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装和运输等内容。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的仙居鸡（2006年第205号公告）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 3095 环境空气质量标准
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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 12457 食品中氯化钠的测定
GB 13078 饲料卫生标准
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
NY/T 388 畜禽场环境质量标准
NY/T 823 家禽生产性能名词术语度量统计方法
NY 5030 无公害农产品 兽药使用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

仙居鸡 xianju chicken

在地理标志产品 仙居鸡保护范围内饲养的，符合本标准要求的鸡及鸡肉制品。

4 地理标志产品保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围，即为浙江省仙居县现辖行政区域内的E 120°20′~120°54′，N 28°30′~28°50′，见附录A。

5 养殖环境

5.1 选址

5.1.1 仙居鸡宜源地养殖，养殖场地应地势平坦、高燥、排水良好，水源充足，环境安静。
5.1.2 饲育场地宜为山坡地、果园或疏林地，并符合 NY/T 388 的规定。

5.2 温度

第一周育雏温度宜为30℃~32℃，一周后每周下降2℃~3℃，直至自然温度。温度控制宜根据鸡的活动情况而确定，随季节、气温具体情况进行调整。

5.3 湿度

相对湿度应控制在60%~70%。

5.4 通风

应保证空气新鲜，并符合GB 3095的规定。当通风与保温矛盾时，应在保持适当的温度下增加通风频次或降低换气扇转速。

5.5 光照

1日龄~6日龄，光照时间应为20h~24h，光照强度10lx~12lx。7日龄后宜每周递减2h~3h，直至自然光。

6 养殖要求

6.1 育雏期

6.1.1 育雏期应为 6 周。进雏前应提前预热育雏舍，准备好所用的饲料、添加剂、药物。
6.1.2 在出壳 24h 内应让每只鸡充分饮水，2 日龄内应采用 18℃~20℃温水。
6.1.3 饮水后，大部分鸡表现强烈食欲时应第一次喂料，使用干湿料喂养。
6.1.4 喂料应符合少喂多次的原则，一周内每天 8 次~10 次，一周后每天 4 次~6 次。
6.1.5 雏鸡第一次喂料后 5 日龄期，每周应补喂一次砂砾。
6.1.6 兽药使用应符合 NY 5030 的规定。

6.2 放养期

6.2.1 放养场地选择应符合 5.1 的规定。
6.2.2 饲养密度应适中，山坡地（包括疏林地）每亩饲养 1200~1500 只，果园、经济林地每亩饲养 800 只~1200 只。
6.2.3 放养期间早晚应各喂一次饲料，其余时间补喂青草、菜叶等多汁饲料。饲料应符合 GB 13078 的

规定。

6.2.4 上市前半个月内应饲喂高能量的碳水化合物和质量好的植物性蛋白质饲料。

6.3 免疫程序

应加强饲养管理，实行全进全出，搞好环境卫生、严格消毒，定期免疫，合理用药。

7 加工要求

7.1 仙居鸡加工应按下列步骤进行：

a) 冷鲜鸡：屠宰、开膛、净膛、消毒、预冷、分拣包装、冷藏；

b) 熟食产品：屠宰、分割、预处理、烹饪（油炸、电烤、蒸煮等）、单冻、真空包装、冷藏；

c) 预制菜产品：按屠宰、分割、预处理、烹饪、真空包装、冷藏。

7.2 分割鸡体时应先预冷后分割，从活鸡放血至加工或分割产品到包装冷库时间不应超过 3h。分割后鸡体各部分应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等。

7.3 急冻冷库的温度应低于-35℃，中心温度应在 12 小时内达到-15℃以下。

8 质量要求

8.1 体重要求

成鸡时间宜为80日龄~120日龄，公鸡体重宜为1.2kg~1.6kg，母鸡体重宜为1.0kg~1.4kg。

8.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

部位	特征
羽毛	主翼羽羽片半黄半黑，尾羽黑色。母鸡全身羽毛黄色紧密，颈羽有少量黑灰色斑点；公鸡颈羽呈金黄色，覆翼羽红色部分黑色
头、颈	头大小适中，喙黄色，颈细长。单冠，冠齿5-7个，冠与肉垂呈鲜红色，眼睑薄，虹彩呈桔黄色，耳色淡黄
胫、趾	胫、爪呈黄色，无羽毛
体型	体型小巧紧凑，体态匀称，背平直，双翅紧贴，尾羽高翘，状如“元宝”

8.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
氯化钠，%≤	3
无机砷，mg/kg≤	——
铅，mg/kg≤	0.2

项目	指标
总汞，mg/kg≤	0.05
镉，mg/kg≤	0.1
兽药	符合GB 31650.1的规定
农药	符合GB 2763的规定

8.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
沙门氏菌	——
单核细胞增生李斯特氏菌	——
致泻大肠埃希氏菌	——

9 检验方法

9.1 体重要求

按NY/T 823规定的方法测定。

9.2 感官要求

目测检查。

9.3 理化指标

9.3.1 氯化钠

按GB/T 12457规定的方法测定。

9.3.2 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

9.3.3 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

9.3.4 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

9.3.5 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

9.3.6 兽药

按GB 31650.1规定的方法测定。

9.3.7 农药

按GB 2763规定的方法测定。

9.4 微生物指标

9.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

9.4.2 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法测定。

9.4.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

10 检验规则

10.1 组批

同一饲养条件、同时出栏的为一批。

10.2 抽样

每一批次随机抽样5‰，每批抽样数不得少于2只。

10.3 检验类别

每批鸡出场前应按感官指标的要求，对出场鸡逐只进行检验，并抽样检测体重，检验合格后方可出场。

10.4 判定规则

10.4.1 检验结果全部符合出场检验项目时，判定该批产品为合格。
10.4.2 对检验结果不合格或有异议时，可对该批次产品进行复验。判定结果以复验结果为准。
10.4.3 不合格批次应逐只进行检验，剔除不合格品后可再次提交出场检验。

11 标志、包装和运输

11.1 标志

11.1.1 仙居鸡产品标志见附录B，使用时仅可等比例放大或缩小，不可变形或变色。
11.1.2 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求，标志可捆贴在仙居鸡胫部或产品包装上。
11.1.3 仙居鸡预包装上应有符合GB 7718规定的标签，并注明下列内容：

a) 名称、规格、净含量、生产日期；

b） 成分或配料表；
c） 生产者的名称、地址、联系方式；
d） 保质期；
e） 产品标准代号；
f） 贮存条件；
g） 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
h） 生产许可证编号；
i） 法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

11.1.4 销售时应使用地理标志专用标志和仙居鸡商标，并加注商标注册号，见图 1。

图1 地理标志证明商标

11.2 包装

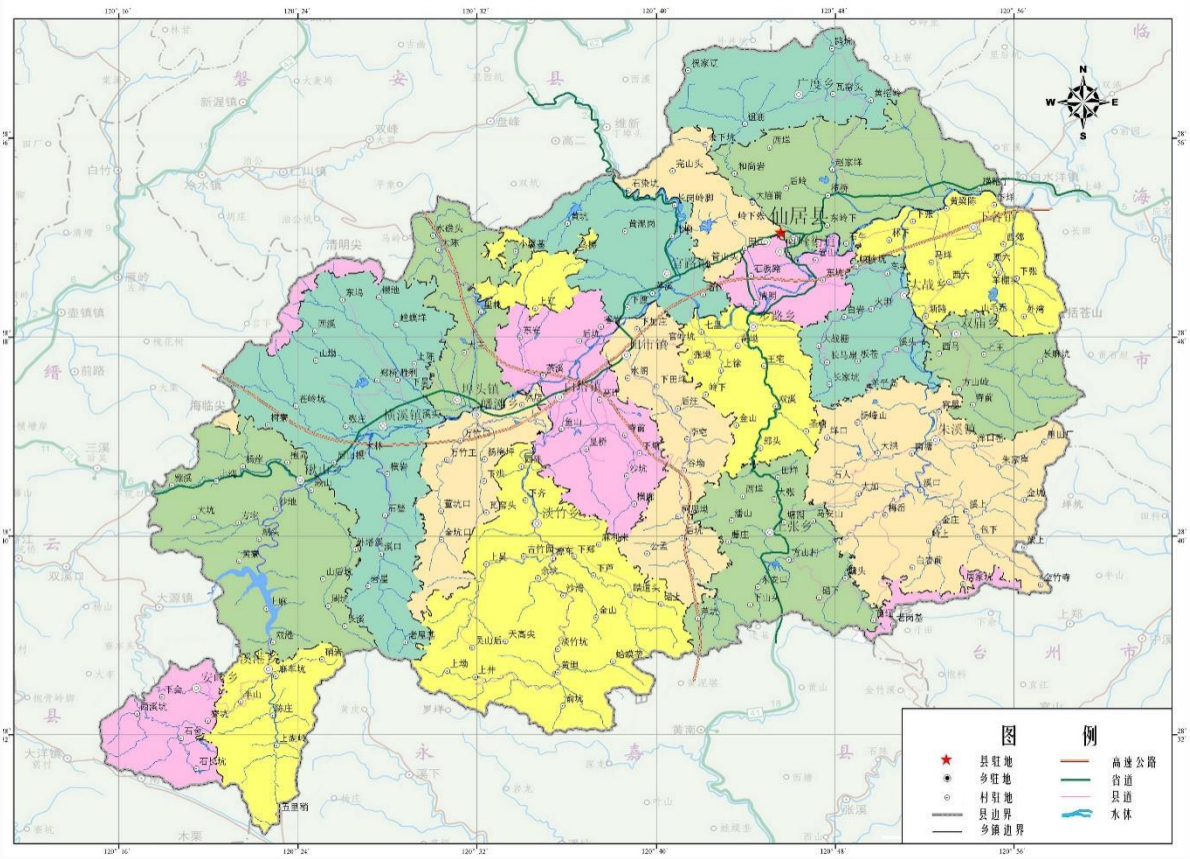
11.2.1 活鸡应采用通风良好并消毒的塑料笼具装放。

11.2.2 成品鸡加工产品应使用符合 GB 9683 及食品卫生安全相关规定的包装袋包装。

11.3 运输

运输车辆应消毒，活鸡应在自然常温下运输，成品鸡肉应采用冷链运输，车厢内温度应在0℃~4℃。

附 录 A
（规范性）
仙居鸡地理标志产品保护范围



附图1 仙居县行政区划示意图

注：除仙居县政府规定的禁养区外。

图A.1 地理标志产品 仙居鸡保护范围示意图

附　录　B
（资料性）
仙居鸡地理标志产品标志

图B.1 仙居鸡地理标志产品标志

参 考 文 献

[1] 《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》(国家质量监督检验检疫总局（2006）年第109号公告）

[2] 《关于批准对仙居鸡实施地理标志产品保护的公告》（国家质量监督检验检疫总局（2006）年第205号公告）

[3] 《关于仙居鸡地理标志地域界定的函》（仙政函（2005）4号）

[4] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（第354号）

[5] 《中华人民共和国动物防疫法》