

DB35

福建省地方标准

DB35/T 665—2006

---

白绒乌骨鸡 商品鸡

地方标准信息服务平台

2006-03-10 发布

2006-04-01 实施

---

福建省质量技术监督局 发布

## 前 言

白绒乌骨鸡不仅肉嫩味鲜，而且具有滋补和特殊的药用价值，在国际上被承认为标准品种。为保证白绒乌骨鸡固有的品质特征，提高产品质量，特制定本标准。

本综合标准的编写格式按 GB/T 1.1-2000 进行。

本综合标准由福建省农业厅提出。

本综合标准由福建省质量技术监督局批准。

本综合标准主要起草单位：莆田市农业局畜牧兽医站、荔城区畜牧兽医站、涵江区畜牧兽医站。

本综合标准主要起草人：占飞豹、陈俊芳、龚以任、方静、刘凤辉、陈爱珠。

地方标准信息服务平台

# 白绒乌骨鸡 商品鸡

## 1 范围

本标准规定了白绒乌骨鸡商品鸡的术语、品质要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用白绒乌骨鸡的商品鸡。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款，凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 16549-1996 畜禽产地检疫规范

GB 16567-1996 种畜禽调运检疫技术规范

GB 7718 食品中标签通用标准

GB/T 5009.5-1985 食品中蛋白质的测定方法

GB/T 6920-1986 水质 PH 值的测定

GB/T 12393-1990 食物中磷的测定方法

GB/T 14769-1993 食物中水分的测定方法

GB/T 14772-1993 食品中粗脂肪的测定方法

GB/T 9695.13-1988 肉和肉制品 钙含量的测定

GB/T 18246-2000 饲料中氨基酸的测定

NY 5034-2001 无公害食品 鸡肉

## 3 品质要求

### 3.1 外貌特征

#### 3.1.1 雏鸡

雏鸡绒毛呈黄色、乳白色或背绒毛夹杂灰黑色，2-3 周龄逐步变白。

#### 3.1.2 成年鸡

白绒乌骨鸡的外貌与普通家鸡有明显不同，具有以下特征：

雪白羽：公母鸡全身羽毛呈纯乳白色，公鸡无镰羽。

丝绒毛：除主翼羽、副翼羽和尾羽外，全身披丝绒毛。

荔枝冠：鸡冠为暗紫色的桑椹冠，母鸡冠小，略呈扁圆形，多数在前端或中部有一凹陷的皱褶，皮表有似荔枝形突起。公鸡冠与母鸡冠相同而体大，粒状突起较尖。

青铜耳：耳叶为青铜样的蓝绿色。

橄榄头：头顶有瘤状隆起，俗称“橄榄头”或“葫芦头”。

缨毛顶：头顶有一丛缨状冠毛。

连毛胡：下颌连同两颊部有多少和长短不等的细毛胡须，肉垂髯呈暗紫色。

五六爪：增生一或二趾，均不着地，形成五爪或六爪。

多毛脚：胫羽外侧佐生有浓密的小毛。

### 3.2 胴体特征

白绒乌骨鸡胴体具有以下特征，眼、嘴、蹠、趾、躯体皮肤及口腔、舌部、肌肉、内脏、骨骼均呈乌黑色。

### 3.3 上市日龄

105 日龄为适宜上市日龄。

### 3.4 上市活体重

公鸡：1.05kg~1.45kg

母鸡：0.75kg~1.37kg

### 3.5 分级

按白绒乌骨鸡的体重分为一级、二级，其等级规定应符合表 1 的要求。

表 1 白绒乌骨鸡的商品鸡分级

项目	等级	
	一级	二级
外貌、胴体特征	应符合 3.1 和 3.2 的规定	应符合 3.1 和 3.2 的规定
体重 (g)	公鸡 1200~1460	公鸡 1050~1200
	母鸡 900~1370	母鸡 750~900

### 3.6 检疫要求

应符合 GB 16549-1996 的要求。

### 3.7 15 周龄商品鸡屠宰率、全净膛率、半净膛率、胸、腿肌率应符合表 2 的规定

表 2 成年公母鸡的肥育性能

项目		全净膛率, %	半净膛率, %	胸腿肌占全净膛比例, %
性别	公	70.4±1.6	82.0±0.7	42.1±0.6
	母	67.8±1.8	80.9±0.8	43.4±0.9

### 3.8 胸、腿肌理化指标

白绒乌骨鸡的理化指标应符合表 3 规定。

表 3 白绒乌骨鸡理化指标

项 目		指 标
蛋白质含量 (%)		23.95
粗脂肪含量 (%)		1.02
水分 (%)		74.6
钙 (%)		0.0070
磷 (%)		0.22
胸腿肌 PH 值 (%)		5.78
氨 基 酸	蛋氨酸 (%)	0.608
	赖氨酸 (%)	1.833
	谷氨酸 (%)	3.010
	蛋氨酸+胱氨酸 (%)	0.901
	精氨酸 (%)	2.122
	亮氨酸 (%)	1.748
	异亮氨酸 (%)	1.057
	苯丙氨酸 (%)	0.842
	缬氨酸 (%)	1.099
	组氨酸 (%)	0.890
甘氨酸+丝氨酸 (%)		1.683

	苏氨酸 (%)	0.978
	天门冬氨酸 (%)	2.047

### 3.9 安全卫生指标:

卫生指标应符合表 4 的规定。

表 4 白绒乌骨鸡卫生指标

项目	指标
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15
汞 (Hg), mg/kg	≤ 按 GB16869 规定执行
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.5
砷 (As), mg/kg	≤ 0.5
六六六 (BHC), mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤ 0.1
金霉素, mg/kg	≤ 1
土霉素, mg/kg	≤ 0.1
磺胺类 (以磺胺类总量计), mg/kg	≤ 0.1
呋喃唑酮, mg/kg	≤ 0.1
氯羟吡啶 (克球酚), mg/kg	≤ 0.01
菌落总数, cfu/g	≤ $5 \times 10^5$
大肠菌群, MPN/100g	< $5 \times 10^5$
沙门氏菌	不得检出

## 4 试验方法

### 4.1 外貌特征

将白绒乌骨鸡放于明亮处, 用肉眼观察其外貌特征。

### 4.2 屠体特征

将白绒乌骨鸡放血、去毛后放于明亮处, 用肉眼观察屠体特征。

### 4.3 体重

用精密度为 2 级的衡器称其重量。

### 4.4 屠宰率、半净膛率、全净膛率、胸腿肌率

以 15 周龄、健康、禁食 12 小时体重相近的公母鸡各 30 头测定。

### 4.5 健康检查

按 GB 16549-1996 规定执行。

### 4.6 理化指标的试验

#### 4.6.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5-1985 方法执行。

#### 4.6.2 粗脂肪

按 GB/T 14772-1993 方法执行。

#### 4.6.3 水分

按 GB/T 14769-1993 食品中水分的测定方法执行

#### 4.6.4 胸腿肌 PH 值

按 GB/T 6920-1986 测定执行。

#### 4.6.5 钙

按 GB/T 9695.13-1988 的测定执行。

#### 4.6.6 磷

按 GB/T 12393-1990 的测定方法执行。

#### 4.6.7 氨基酸

按 GB/T 18346-2000 饲料中氨基酸的测定执行。

#### 4.7 安全卫生指标

##### 4.7.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44-1996 中 4.1 规定的方法测定。

##### 4.7.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

##### 4.7.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

##### 4.7.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

##### 4.7.5 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

##### 4.7.6 土霉素、金霉素

按 GB/T 14931.1 规定的方法测定。

##### 4.7.7 磺胺类

按 NY 5029 相关测定方法执行。

##### 4.7.8 呋喃唑酮

按 NY 5039 相关测定方法执行。

##### 4.7.9 氯羟吡啶（又名二氯二甲吡啶酚、克球酚）

按 SN/T 0212.2 规定的方法测定。

##### 4.7.10 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

##### 4.7.11 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

##### 4.7.12 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法检验。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批

以同一日龄、同一饲养管理条件下的为一批。

##### 5.2 抽样方式

抽样的样本数按群体数的 5%~10% 随机抽取，最终抽取样本数不低于 30 只。

##### 5.3 交货检验

###### 5.3.1 商品鸡

必须来源于健康、外貌符合品种特征、检疫合格的种鸡场。

###### 5.3.2 屠体

屠体应符合第 3.2 条的要求。

#### 6 包装、标志、运输、贮存

##### 6.1 包装

###### 6.1.1 外包装

采用特制木箱、纸箱、塑料箱等。

#### 6.1.2 内包装

采用蛋托或纸格，将蛋的大头向上装入蛋托或纸格内，不得空格漏装。

#### 6.2 标志

成品外包装应贴有符合 GB 7718 规定的标签。

#### 6.3 贮存

贮存温度不高于 22℃，相对湿度保持在 80%~90%。

#### 6.4 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，在运输搬运过程中应轻放，防潮，防曝晒，防雨淋，防污染和防冻。

---