

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2025

地理标志产品质量要求 正定马家卤鸡

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河北省质量信息协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地范围 1

5 产地环境 1

6 技术要求 2

7 质量要求 2

8 检验方法 3

9 检验规则 4

10 标志、标签 4

11 包装、运输和贮存 4

附录 A（规范性） 地理标志产品正定马家卤鸡产地范围 6

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由石家庄马氏中发食品有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：XXXXX

本文件主要起草人：XXXXX

地理标志产品质量要求 正定马家卤鸡

1 范围

本文件界定了地理标志产品正定马家卤鸡的术语和定义，规定了产地范围、产地环境、技术要求、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于地理标志产品正定马家卤鸡的饲养、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品正定马家卤鸡的保护和管理。

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 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 4789.26 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

正定马家卤鸡

在地理标志产品保护范围内，采用柴鸡为原料，按本文件第6章生产加工且质量要求满足本文件，因为马氏秘方制作而命名的具有独特风味的卤鸡制品。

4 产地范围

地理标志产品正定马家卤鸡的产地范围限定于国家知识产权管理部门发布的认定公告中的产地范围，即河北省石家庄市正定县现辖行政区域，具体范围见附录A。

5 产地环境

5.1 地理位置

正定马家卤鸡产地正定县地处太行山东麓，山前冲洪积扇的中上部，为山前倾斜平原，位于东经114°23′～114°42′，北纬37°58′～38°21′之间。总的趋势是西北高，东南低，由西北向东南倾斜。海拔高度在105 m（陈家疃一带）至65 m（蟠桃一带）之间。正定县城海拔高度为70.0 m。

5.2 气候环境

正定位于北温带半干旱，半湿润季风气候区，其特点是大陆季风气候明显，春秋短，冬夏长，四季分明。日平均气温13.1℃，最高气温42.8℃，最低气温-26.5℃。平均相对湿度62%；平均年降水量534 mm；无霜期年平均198 d。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

- 6.1.1 原料鸡：采用饲养一年以上体重达到1.5 kg~2.0 kg的正定柴鸡。
- 6.1.2 柴鸡饲养：以正定地域特有的土壤、砂石、饮用水为柴鸡的基础饲料。由天然饲料与辅助饲料相结合，在树林、草地自然环境活动，形成散养。以野草、树叶、草籽、虫子等为天然饲料。以玉米、豆粕、麸皮、细糠等当地农产品为辅助饲料。
- 6.1.3 加工辅料：香辛辅料为丁香、砂仁、肉蔻、白芷等名贵佐料，花椒、大料、小茴香等调味品。
- 6.1.4 水：采用正定地域的地下水，并符合GB 5749的规定。
- 6.1.5 老汤：应每天过滤、沉淀、去除杂质，热天颜色清澈透明似香油，冬天再冷不结冰似凉粉状。

6.2 生产工艺

- 6.2.1 活鸡：出栏后和屠宰前，应经县动物检疫部门严格检查，严格剔除病鸡和疑似病鸡。
- 6.2.2 挂架：将活鸡挂上循环流动架，进入屠宰间。
- 6.2.3 屠宰：逐一屠杀活鸡。
- 6.2.4 脱毛：在密闭箱中进行脱毛处理。
- 6.2.5 开膛：去除内脏。
- 6.2.6 检疫：由驻厂动物检验人员对胴体、内脏进行同步检疫。
- 6.2.7 冲洗：高压水冲洗鸡只。
- 6.2.8 控水：洗净的鸡只上架控水。
- 6.2.9 手检：人工精细检查，剔除不洁杂物。
- 6.2.10 造型：将白条鸡一翅插入口腔，脖颈弯回，另一只翅折叠，两腿别起，爪入膛内，呈琵琶状。
- 6.2.11 排酸：将白条鸡浸泡流水中，进行排酸。
- 6.2.12 装锅：将整理好的鸡只装进不锈钢箱体，吊入卤煮锅内，压以重物，使汤漫过箱体。
- 6.2.13 卤煮：根据鸡龄，由技工掌握火候，卤煮4 h左右。
- 6.2.14 成品：煮好的卤鸡黄里透红，颜色鲜亮，鸡形美观，油光平展。应保持不破皮，不脱骨，不塞牙。
- 6.2.15 检验：新鲜卤鸡应做售前化验，真空包装鸡应分批抽验。

7 质量要求

7.1 感官特色

- 7.1.1 色泽：卤制品表面为酱色或褐色，黄里透红，颜色鲜亮。
- 7.1.2 外形：外形完整，呈琵琶状，不破皮，不脱骨，无肉眼可见外来杂质。
- 7.1.3 口感：具有正定马家卤鸡特有的口感，咸淡适中，鲜嫩可口，久嚼不厌，不塞牙，不腻口，口味浓厚。

7.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	要求
蛋白质（g/100 g）	≥15.0
水分（指标g/100 g）	≤70
食盐（以NaCl计）（g/100 g）	≤4.0

表1 理化指标（续）

项目	要求
亚硝酸盐NaNO ₂ (mg/kg)	≤30
铅Pb (mg/kg)	≤0.5
无机砷 (mg/kg)	≤0.5
镉 (mg/kg)	≤0.1

7.3 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项目	要求
大肠菌群 (mpn/100 g)	≤150
菌落总数 (cfu/g)	≤80000
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出
注：真空包装工艺生产的卤肉制品应符合罐头食品商业无菌的要求。	

8 检验方法

8.1 感官检验

正常光线下，用目测、鼻嗅、品尝方法测定。

8.2 理化指标检验

8.2.1 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

8.2.2 水分

按GB 5009.3的规定进行。

8.2.3 食盐（以 NaCl 计）

按GB 5009.44的规定进行。

8.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定进行。

8.2.5 铅

按GB 5009.12的规定进行。

8.2.6 无机砷

按GB 5009.11的规定进行。

8.2.7 镉

按GB 5009.15的规定进行。

8.3 微生物指标检验

8.3.1 大肠杆菌

按GB 4789.3的规定进行。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

8.3.3 致病菌

按GB 4789.26的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一日期、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样

每批抽样数独立包装不应少于8个，样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。应符合GB/T 9695.19的规定。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品经生产厂家检验部门按本文件规定的方法检验，产品合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标和微生物指标。产品经感官检验后，再进行理化指标和微生物指标检验。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括本文件第7章规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 检验结果全部符合出厂检验或型式检验项目的，判定该批产品为合格。

9.5.2 检验结果不合格或有异议时，可对该批次产品进行复验。

9.5.3 微生物指标不符合本文件要求时，则判该批产品不合格，不得复验。

9.5.4 复验结果全部达到规定要求，方可判定为合格。

10 标志、标签

10.1 产品最小销售包装应有清晰牢固的标志，并符合GB/T 17924的规定。

10.2 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称、原料名称和产地，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11 包装、运输和贮存

11.1 包装

使用复合包装材料应符合GB 9683和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

11.2 运输

11.2.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

11.2.2 运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

11.3 贮存

11.3.1 高温灭菌与包装产品及罐头工艺生产的产品应在阴凉、干燥、通风处贮存。

11.3.2 低温灭菌的产品应在 0℃~4℃冷藏库内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。

11.3.3 不得与有毒、有异味或影响农产品质量的物品共存放。

11.3.4 产品贮存应离墙离地，分类堆放。

附 录 A
(规范性)
地理标志产品正定马家卤鸡产地范围

地理标志产品正定马家卤鸡产地范围应符合表A.1中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品正定马家卤鸡产地范围图