

团 体 标 准

T/CMATB XXXX—202X

ω-3 多不饱和脂肪酸强化鸡产品

Omega-3 polyunsaturated fatty acids fortified chicken products

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国肉类协会 发布

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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国肉类协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

ω-3 多不饱和脂肪酸强化鸡产品

1 范围

本文件规定了 ω-3 多不饱和脂肪酸强化鸡产品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、储存和运输等要求。

本文件适用于 ω-3 多不饱和脂肪酸强化鸡产品的生产、加工或销售。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 3383 畜禽产品包装与标识
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

ω-3 多不饱和脂肪酸 *omega-3 polyunsaturated fatty acids*

指第一个不饱和键出现在碳链甲基端第三位的多不饱和脂肪酸。比较重要的有α-亚麻酸（*α-linolenic acid, ALA*）、二十碳五烯酸（*eicosapentaenoic acid, EPA*）和二十二碳六烯酸（*docosahexaenoic acid, DHA*）等。

3.2

ω-3 多不饱和脂肪酸强化鸡产品 *omega-3 polyunsaturated fatty acids fortified chicken products*

通过饲喂亚麻籽（油）、鱼油、紫苏籽（油）等 ω-3 多不饱和脂肪酸含量丰富的饲料的肉鸡，

经屠宰加工获得的鸡产品（含鸡肉和鸡副产品），其 ω -3多不饱和脂肪酸含量达到本文件要求。

4 产品分类

4.1 ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡肉包括白条鸡、去骨分割肉（鸡胸肉、鸡腿肉等）和带骨分割肉（鸡翅中、鸡翅根、鸡琵琶腿等），不包括不带肉的鸡骨类产品。

4.2 ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡副产品包括鸡内脏（鸡心、鸡肝、鸡胗等）、鸡板油、鸡爪、鸡头、鸡脖、鸡皮等可食用的产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 饲料中应添加亚麻籽（油）、鱼油、紫苏籽（油）等 ω -3多不饱和脂肪酸含量丰富的饲料原料，以提升鸡产品中 ω -3多不饱和脂肪酸含量。

5.1.2 养殖企业应建立含亚麻籽（油）、鱼油、紫苏籽（油）等饲料的配制方法和肉鸡饲养操作规程，应从饲料配方、饲料原料采购验收、饲料生产、饲喂管理、饲养时间、肉鸡出栏管理等环节保障 ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡产品生产过程品质可控。

5.1.3 饲喂含 ω -3多不饱和脂肪酸配合饲料的肉鸡的养殖、运输应与其他肉鸡分开，不应混淆。

5.2 屠宰加工

5.2.1 肉鸡屠宰加工应符合GB/T 19478的相关规定，屠宰加工过程中的卫生要求应符合GB 12694的相关规定。

5.2.2 屠宰过程不应与其他肉鸡交叉。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
ω -3多不饱和脂肪酸含量占比 ^a , %	\geq 6
挥发性盐基氮, mg/100g	\leq 15
^a 指对应样品中 ω -3多不饱和脂肪酸含量占总脂肪酸的比例。	

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 兽药残留限量

应符合GB 31650和GB 31650.1的规定。

5.8 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

6.2 理化指标

6.2.1 ω -3 多不饱和脂肪酸含量占比

按GB 5009.168规定的方法测定。

6.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

6.3 污染物测定

按GB 2762规定的方法测定。

6.4 农药残留测定

按GB 2763规定的方法测定。

6.5 兽药残留测定

按照相关类别对应相关标准规定的方法检验。

6.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一类的产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取数量应满足检验项目的需要，分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批出厂产品应经检验，合格后并签发合格证明后方可出厂

7.3.2 检验项目为感官、净含量（预包装产品）。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8规定的全部要求，正常生产时，每半年至少检测一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家相关监管部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判该批产品符合本文件要求。型式检验项目如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍有不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8 标识、包装、储存和运输

8.1 标识

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的相关规定。

8.1.2 符合本文件要求的产品，可标识“ ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡+具体产品名称”、“ ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡肉”等产品名称。

8.1.3 符合本文件要求，同时 α -亚麻酸含量占比^注 $\geq 5\%$ 的产品，可标识“ α -亚麻酸强化鸡+具体产品名称”、“ α -亚麻酸强化鸡肉”、“亚麻籽鸡+具体产品名称”、“亚麻籽鸡肉”、“亚麻籽鸡产品”等产品名称。

注：指对应样品中 α -亚麻酸含量占总脂肪酸的比例。

8.2 包装

包装材料应符合相关国家标准的规定。

8.3 储存和运输

8.3.1 产品应储存在通风良好的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。储存温度应符合 GB 20799 的规定。

8.3.2 应使用符合卫生要求的专用冷藏车，不应与有对产品发生不良影响的物品混装。冷链运输过程应符合 GB 31605 的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-