ICS 67.020.10
CCS X 22

T/CGAPA

团　　体　　标　　准

T/CGAPA 084—2026

滴鸡精质量要求

Quality requirements for pure chicken essence

2026－06－17 发布　　2026－06－17 实施

中国优质农产品开发服务协会　　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。

本文件由江西金元裕实业有限公司提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：江西金元裕实业有限公司、金元堂食品（抚州）有限责任公司、江西金钰堂食品有限公司、江西黑凤农业科技有限公司、南城县找稻田养殖场（个体工商户）、燕昱堂（上海）健康科技有限公司、江西省药膳食养研究会、赣南师范大学、中国优质农产品开发服务协会标准认证专业委员会。

本文件主要起草人：丁长风、刘爱兰、周萍、张家毓、周会荣、李建忠、周斌、黎贝人、孙健、焦立峰、陈媛媛、朱博、杨建军、吴利夫。

滴鸡精质量要求

1 范围

本文件规定了滴鸡精的术语和定义、工艺要求、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输、保质期。

本文件适用于滴鸡精的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图形符号标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB/T 23188 松茸

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

GH/T 1092 燕窝质量等级

GH/T 1240 干制蛹虫草

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

滴鸡精 pure chicken essence

以泰和乌鸡、崇仁麻鸡、南城五黑鸡、江西省内散养土鸡为主要原料，添加或不添加其他辅料，经高温高压萃取、分离等工艺制成的天然萃取原液。

4 工艺要求

4.1 加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。

4.2 生产用水

选用产地范围内的生活用水或地下水，应符合 GB 5749 的规定。

4.3 加工工艺流程

原料选择、辅料选择、原料处理、高温高压蒸煮、过滤、离心分离、杀菌与后续处理、包装入库。

4.4 加工技术要点

4.4.1 原料选择

选用泰和乌鸡、崇仁麻鸡、南城五黑鸡、江西省内散养土鸡、经检疫合格的冰鲜（冻）鸡等为主要原料，经严格宰前检疫与溯源核验，宰后 48 h 内完成低温处理，全程冷链温度控制在 ≤4℃，并应符合 GB 2707 的规定。

4.4.2 辅料选择

a）可根据产品特点和工艺需要，选择添加一种或多种辅料。辅料可包括：蛹虫草、燕窝、红枣、枸杞、猴头菇、淮山（山药）、酸枣仁、百合、海参、松茸、红参、肉苁蓉（荒漠）等及其他符合相关法规要求的药食同源物质或新食品原料等。

b）蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。

c）燕窝：应符合 GH/T 1092 的规定。

d）红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

e）枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

f）猴头菇：应符合 GB 7096 的规定。

g）海参：应符合 GB 31602 的规定。

h）松茸：应符合 GB/T 23188 的规定。

i）淮山（山药）、酸枣仁、百合、红参、肉苁蓉（荒漠）：应符合《中华人民共和国药典》（一部）的规定。

4.4.3 原料处理

经人工挑拣去杂、清洗，再进行均匀分块。分切后的鸡块装入蒸煮篮，送至恒温车间进行二次清洗，去除血污、杂质；清洗后应在 8 ℃～12 ℃ 环境下滤干表面水分。蒸煮篮装料量应控制为 20 kg/篮～22 kg/篮。

4.4.4 高温高压蒸煮

将装篮后的鸡块置于蒸煮桶内，并送入密闭蒸煮釜。先通入蒸汽排出蒸煮釜内冷空气，直至釜内温度达到 100 ℃ 及以上。保持蒸煮釜封闭环境，控制蒸煮温度 100 ℃～160 ℃、蒸煮压力 101.3 kPa～618.1 kPa，蒸煮时间 3 h～6 h。蒸煮完成后，向蒸煮釜内导入压缩空气排出蒸汽。

4.4.5 过滤

应将冷却后的滴鸡精原液从蒸煮釜中取出，导入收集装置，采用过滤网进行初次过滤，去除肉渣、骨渣等大颗粒固渣、细小悬浮杂质。

4.4.6 离心分离

原液应经过密闭的管道送入离心装置，通过离心作用将原液中的剩余固渣、油脂与汁液彻底分离，收集无脂肪、无胆固醇的滴鸡精纯汁液。

4.4.7 杀菌与后续处理

将密封罐装后合格的滴鸡精产品送入杀菌釜中，应控制杀菌温度 100 ℃～160 ℃，杀菌时间 10 min～30 min；杀菌完成后，在 5 min～30 min 内将杀菌釜内温度降至 40 ℃。

4.4.8 包装入库

高温杀菌冷却后的产品，应先经外观检验剔除不合格品，再进行贴标工序，标签需清晰标注原料信息、生产批次、保质期等内容。贴标完成后按规格装箱，配备缓冲防护材料。装箱后的成品存入常温仓库，做好温湿度台账记录。

5 质量要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
状态	液体，略呈黏稠状
色泽	淡黄色至金黄色
滋味、气味	具有鸡肉应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来异物

5.2 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
脂肪/（g/100g）	≤0.5
蛋白质/（%）	≥3.0
氨基酸总量/（g/100g）	≥2.0

5.3　食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.4　安全指标

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5　净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5.6　其他要求

应符合 GB 7098 的要求。

6　检验方法

6.1　感官要求

在自然光线下，目测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后，用温水漱口尝其滋味。

6.2　脂肪

应按 GB 5009.6 规定的方法执行。

6.3　蛋白质

应按 GB 5009.5 规定的方法执行。

6.4　氨基酸

应按 GB 5009.124 规定的方法执行。

6.5　安全指标

罐头食品商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法执行，污染物限量应按照 GB 2762 规定的方法执行。

6.6　净含量

应按照 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一生产线、同一次投料的产品为一个批次。

7.2 抽样方法

在同一检验批中随机抽取，样本以罐（或袋）为单位，每批抽取 10 罐（或袋），样品分成 2 份，一份用于检验，另一份留样备查。

7.3 产品检验

7.3.1 出厂检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验合格的产品方可出厂。检验内容包括感官指标、蛋白质、净含量、商业无菌。

7.3.2 型式检验

每年应至少进行 1 次。检测项目为第 5 章全部内容。有下列情况之一者，应进行型式检验：

a）前后两次抽样检验结果差异较大时；

b）因生产技术和生产环境发生较大变化，可能影响产品品质时；

c）国家相关行政部门提出型式检验要求时；

d）停产 1 年以上，恢复生产时。

7.3.3 判定规则

感官指标、理化指标、安全指标、净含量检验结果中全部指标合格时，则判定该批产品为合格；感官指标、净含量和理化指标有不合格项时,在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准；安全指标不合格时，判该批产品不合格，不得复检。

8 标签、标志、包装、贮存、运输

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的相关规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.1.3 药食两用物质或新食品原料的标示应符合国家相关规定。

8.2 包装

产品包装封口应牢固、严密，一定数量的产品组成一箱，箱中应随带产品合格证，纸箱封口粘贴平直、严密。包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

8.3 贮存

产品应贮存于专用常温食品仓库内，库内应清洁、通风、阴凉干燥,环境温度控制在 10 ℃～25 ℃，相对湿度 65% 左右，并有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。开封后需冷藏并在 24 h 内食用完毕。

8.4 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。

9 保质期

产品的保质期为 18 个月。