四川省宜宾市地方标准

《筠连椒麻鸡生产技术规范》

编制说明

标准起草工作组

二〇二〇年八月

一、工作简况

（一）任务来源

为了体现出筠连椒麻鸡独有的麻辣爽口、鲜香味浓、色泽诱人、咀味悠长等特色，传承筠连椒麻鸡传统生产技术，筠连县市场监督管理局、筠连县畜禽发展中心、筠连县经济商务信息化和科学技术局等单位提出对筠连县椒麻鸡的生产全流程相关技术经验进行总结提炼，用标准化的手段来规范筠连椒麻鸡的生产。筠连县市场监督管理局、筠连县农业农村局、筠连县经济商务信息化和科学技术局、筠连县畜牧水产业发展服务中心、筠连县畜禽发展中心、筠连县动物疫病预防控制中心、筠连县餐饮烹饪行业协会、筠连县食品行业协会等单位向宜宾市市场监督管理局提出《筠连椒麻鸡生产技术规范》的立项申报，经立项征集、专家评估审查、公示并广泛征求意见等程序，决定制定宜宾市地方标准，项目公示文件号为宜市监公示〔2020〕1号。

（二）编制单位

筠连县市场监督管理局、筠连县农业农村局、筠连县经济商务信息化和科学技术局、筠连县畜牧水产业发展服务中心、筠连县畜禽发展中心、筠连县动物疫病预防控制中心、筠连县餐饮烹饪行业协会、筠连县食品行业协会、标准编制公司。

（三）制（修）订标准的必要性、目的和意义

**1.必要性**

筠连椒麻鸡，以其特有的麻辣爽口、鲜香味浓、色泽诱人、咀味悠长成为众多宜宾美食的一朵奇葩，2016年9月入选宜宾市八大“特色农家菜”，2017年12月入围“川菜弘川—2017 川菜挑战大赛”。改革开放初期，筠连街头不时有人挎着竹篮卖着几毛钱一点（点、块、坨）的筠连椒麻鸡，到如今已成为宾馆镇馆、酒店镇店之宝，更成为新时期全国各地筠连人的网红美食。

在筠连县城，单独注册椒麻鸡的店子就有曹氏口水鸡（2010年09月）、雷七点椒麻鸡店（2011年07月）、涛涛椒麻鸡店（2014年12月）、姐妹椒麻鸡（2016年07月）等，筠连县城之外的筠连巡司、高县庆符、珙县巡场、兴文古宋、宜宾柏溪、叙州南岸、浙江柯桥等地还有十多个有名的专营店。

筠连椒麻鸡食材只用筠连乌骨鸡。筠连乌骨鸡，是筠连县苗汉人民经过长期自然选择形成的地方优良品种，具有“泰和乌骨鸡”等一样的药用价值。1978年12月在今筠连县团林苗族乡等地发掘，1996年2月四川省畜禽品种审定委员会将其与“沐川乌骨黑鸡”、“丰岩乌骨鸡”一起定为“四川山地乌骨鸡”（四川地方家禽品种）公布保护。

筠连乌骨鸡种质资源与发展情况良好，筠连椒麻鸡制作具有传统特色是筠连县传承百年的地方小吃，但是目前无与筠连乌骨鸡、筠连椒麻鸡相关的标准规范，常因制作厨师不同，出现口感、外观等差异。因此亟需制定《筠连椒麻鸡生产技术规范》来弥补不足。

**2.目的**

通过收集、整理、分析筠连椒麻鸡的生产制作技术资料，制定《筠连椒麻鸡生产技术规范》，确保筠连椒麻鸡制作出来具有同样优良的口味、美观的造型。

**3.意义**

《筠连椒麻鸡生产技术规范》发布后，农民能更好的养殖筠连乌骨鸡提高收入，筠连椒麻鸡的生产技术能更好的发展传承，消费者的权益能得到保障，同时为筠连椒麻鸡品牌发展建设打下坚实基础。

（四）主要工作过程

**1.项目立项**

2020年4月，筠连县市场监督管理局、筠连县农业农村局、筠连县经济商务信息化和科学技术局、筠连县畜牧水产业发展服务中心、筠连县畜禽发展中心、筠连县动物疫病预防控制中心、筠连县餐饮烹饪行业协会、筠连县食品行业协会等向宜宾市市场监督管理局提出本标准的立项申请，并获批立项。

**2.成立标准起草工作组**

2020年4月， 筠连县市场监督管理局、筠连县农业农村局、筠连县经济商务信息化和科学技术局、筠连县畜牧水产业发展服务中心、筠连县畜禽发展中心、筠连县动物疫病预防控制中心、筠连县餐饮烹饪行业协会、筠连县食品行业协会等联合标准编制专业机构，成立标准起草工作组，明确共同研制地方标准等相关事宜，并对标准编制工作进行总体部署。

**3.前期调研和资料收集**

2020年6月，起草工作组到筠连县市场监督管理局调研了解筠连乌骨鸡、筠连椒麻鸡养殖、生产、制作情况。到餐饮协会与筠连椒麻鸡制作大厨就椒麻鸡的屠宰、制作工艺、关键技术进行交流。起草工作组搜集了筠连乌骨鸡的养殖、屠宰、筠连椒麻鸡的生产制作相关资料。此后，通过电话、微信、短信等方式与相关专家保持交流沟通，讨论标准名称、框架及相关内容，通过以上工作的准备，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。

**4.标准起草**

2020年6月，起草工作组梳理分析收集的资料，结合调研情况，形成标准初稿，且针对存在的问题多次召开内部会议，并对标准的框架、技术内容进行详细讨论。

2020年7月，起草工作组在筠连县市场监督管理局就标准初稿与相关的专家进行交流征求意见。参会的有筠连县市场监督管理局、筠连县农业农村局、筠连县经济商务信息化和科学技术局、筠连县畜牧水产业发展服务中心、筠连县畜禽发展中心、筠连县动物疫病预防控制中心、筠连县餐饮烹饪行业协会、筠连县食品行业协会、宜宾学院、雷七点椒麻鸡、篱垣里椒麻鸡、涛涛椒麻鸡等部门、高校、企业的领导、专家，畜牧发展中心专家提出在标准中增加关于筠连乌骨鸡养殖等内容；宜宾学院教授建议删除烹饪器具一章、丰富制作工艺和感官要求等；各椒麻鸡企业对椒麻鸡的重量、性别、养殖时间等提出了相关的建议。会后，起草工作组根据会上各专家提出的相关建议，将标准初稿进行修改。

2020年8月，起草工作组在筠连县市场监督管理局与筠连县市场监督管理局、畜牧发展中心、筠连县餐饮烹饪行业协会等部门或单位的相关专家就标准初稿进行讨论。会上，筠连县餐饮烹饪行业协会专家对鸡的重量、养殖时间提出建议，对辅料建议增加陈醋、黄豆酱油、白芝麻，白砂糖修改为黄糖或冰糖，不需要食品添加剂，对屠宰与加工提出了详细的要求，增加斩鸡流程，对感官指标提出了修改建议；市场监管局、畜牧发展中心专家建议将微生物指标与安全要求进行合并，统一为食品安全要求；畜牧发展中心专家建议对饲养技术、档案管理进行修改调整，适当减少篇幅。会后，起草工作组根据各位专家的意见和建议进行了修改，形成了标准的征求意见稿。

**5.意见征求**

2020年8月，标准起草工作组将标准征求意见稿向相关专家征求意见，且通过宜宾市市场监管局网上系统征求意见，充分收集反馈意见并对标准进行修改和完善。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1.符合《中华人民共和国标准化法》、《四川省地方标准管理办法》和《宜宾市地方标准管理办法》等法律法规。

2.编写格式严格依据GB/T　1.1-2009《标准化工作导则》的要求。

3.遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编制过程中参考的主要文件及相关标准：

GB/T 1536 菜籽油

GB 2707 鲜（冻）禽肉卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 11761 芝麻

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 18186 酿造酱油

GB 18187 酿造食醋

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 19424 天然植物饲料原料通用要求

GB/T 25886 养鸡场带鸡消毒技术要求

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB/T 35883 冰糖

GB/T 35885 红糖

NY/T 388 畜禽场环境质量标准

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

《中华人民共和国动物防疫法》(2015年修正)

《中华人民共和国兽药典》农业部（2015）颁布

《餐饮服务食品安全监督管理办法》2010年，卫生部令第71号

《餐饮服务食品安全操作规范》2018年修订，国家市场监督管理总局公告第12号

三、主要技术内容的说明

本标准规定了筠连椒麻鸡的术语和定义、原料、制作工艺、质量要求等要求。

（一）术语和定义

根据标准需求对筠连乌骨鸡、筠连椒麻鸡进行了定义。

（二）原料

根据椒麻鸡生产制作实际情况，对主料椒麻鸡以及辅料辣椒、菜籽油、花椒、醋、酱油、芝麻、姜、葱、胡椒粉、加工用水、食用盐、红糖或冰糖、其他辅料等提出要求。同时对筠连椒麻鸡的主料筠连乌骨鸡的养殖也提出部分要求。

（三）质量要求

**1.感官指标**

该部分主要对筠连椒麻鸡的色泽、香味、口味、形态、质感等感官指标提出要求，形成规范。

**2.食品安全指标**

该部分主要对筠连椒麻鸡提出要符合GB 2707、GB 2761、GB 2762及相应的国家法规及公告的规定。

1. 附录A 饲养技术

该部分主要明确了筠连乌骨鸡饲养场地、环境要求、饲养过程管理、疫病防治、档案管理等。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度情况，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国际、国外相关标准。

由于标准制定的主要内容是从筠连乌骨鸡、筠连椒麻鸡的实际发展情况出发，对术语和定义、原料、制作工艺、质量要求等进行规范。因此，目前未有与本标准相关的国际、国外标准。

五、与现行法律、法规和上级标准的关系

本标准编制过程中，主要遵循GB/T1.1 标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写，并参考了部分国家、行业标准，标准结合四川省宜宾市实际情况制定，编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、贯彻标准的要求和措施建议

为保证本标准的有效和顺利执行，建议组织起草和归口单位进行宣贯培训并具体应用实施。

八、废止现行有关标准的建议

本标准为新制定。

九、其他应予说明的事项

无。

#### 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　起草工作组

 2020年8月