

ICS 67.120.20

CCS B45

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXXX—2023

井冈山鸡蛋

Jinggangshan Egg

文稿版次选择

2023-12-XX 发布

2023-12-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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	2
4 产品分级	2
5 技术要求	2
6 加工过程卫生要求	4
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装	5
9 运输、贮存	5
附录 A (规范性附录) 井冈山鸡蛋生产区域范围图	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。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山鸡蛋

1 范围

本标准规定了井冈山鸡蛋的术语和定义、技术要求、加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于吉安市行政区域内鸡蛋的生产、包装、销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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	包装储运图示标志
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.19	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 21710	蛋与蛋制品生产卫生规范
GB/T 22338	动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31656.11	食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定
GB/T 34262	蛋与蛋制品术语与分类
SB/T 10895	鲜鸡蛋的包装与标识
NY/T 391	绿色食品 产地环境质量
NY/T 392	绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 471	绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则

NY/T 472	绿色食品 兽药使用准则
NY/T 658	绿色食品 包装通用准则
NY/T 823	家禽生产性能名词术语和度量统计方法
NY/T 1056	绿色食品 储藏运输准则
SN/T 1590	进出口食品中苏丹I、II、III、IV的测定
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局〔2023〕第70号令）	

3 术语和定义

GB 2749和GB/T 34262界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 井冈山鸡蛋 Jinggangshan egg

吉安市行政区域内生产的鸡蛋，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的食用商品鲜鸡蛋。

注：井冈山鸡蛋生产区域范围见附录A。

4 产品分级

依据鲜鸡蛋的品质不同分为特级、一级、二级、三级四个等级。

5 技术要求

5.1 投入品

应符合NY/T 471、NY/T472的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表3的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色	目测法
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味	鼻嗅法
状态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物	目测法

5.3 鲜鸡蛋品质分级

品质分级应符合表2的规定。

表2 鲜鸡蛋品质分级

级别	特级	一级	二级	三级	试验方法
外观要求	干净无污物，蛋壳颜	无污物，蛋壳颜色均	少量污物，蛋壳颜	可见污损，霉斑，	透光检查

	色均匀, 无砂壳和破损	匀, 无砂壳和破损	色均匀	蛋壳颜色不一	
气室高度	深度 4.0mm 以下, 不移动	深度 6.0mm 以下, 不移动	深度 8.0mm 以下, 而略能移动	深度 9.0mm 以下, 左右移到自如或由小泡组成	
蛋白	清澈透明且浓厚	澄清而浓厚	浓厚	稀薄	
蛋黄	居中, 不偏移, 呈球形	居中或稍偏, 不偏移, 呈球形	略偏移, 可稍微拉大变扁	移动自如, 偏移, 稍扁平, 但无黑影	
哈氏单位	≥72	≥60 且 <72	≥50 且 <60	<50	NY/T 823

5.4 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表3 理化指标

项 目	要 求	试验方法
蛋白质, g/100g	≥	11.0

5.5 安全性指标

安全性指标应符合表4的规定。其他农药最大残留应符合GB 276的要求; 其他兽药最大残留应符合GB 31650的要求。

表4 安全性指标

项 目	指 标	试验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 17
六六六 (BHC), mg/kg	不得检出	GB/T 5009. 19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	不得检出	
恩诺沙星, mg/kg	不得检出	GB/T 21312
氟苯尼考, mg/kg	不得检出	SN/T 1865
氯霉素, mg/kg	不得检出	GB/T 22338
多西霉素, mg/kg	不得检出	GB 31656. 11
苏丹红 I II III IVc, mg/kg	不得检出	SN/T 1590
注1: 农药、兽药最高残留和其他有毒有害物质限量应符合国家相关标准及有关规定。		
注2: 仅测蛋黄。		

5.6 微生物指标

微生物指标应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	指 标	试验方法

菌落总数, CFU/g	≤	50000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789. 4	
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789. 10	
志贺氏菌	不得检出	GB 4789. 5	
注3: 样品的采样和处理按 GB/T 4789. 19 执行。			

5.7 净含量

包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 21710的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一养殖场、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一个批次。

7.2 抽样

7.2.1 蛋壳检验抽样: 按批次取样, 每一百箱取样 3 箱, 每增一百箱增加取样 1 箱, 尾数不足百箱但超过 30 箱则增加取样 1 箱。

7.2.2 蛋白、蛋黄和哈夫单位检验抽样: 每批次中随机抽样 10 枚, 检测总数不应小于 50 枚。

7.2.3 蛋重检验抽样: 每批次随机抽样 100 枚。

7.2.4 富集营养成分(按需): 每生产 10 个批次的产品, 从中抽取 1 个批次进行营养成分的检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前, 应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验, 检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目: 分级指标、感官指标、沙门氏菌、包装、标识。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验应每季度进行一次。有下列情况之一者, 亦须进行:

- a) 新产品投产前(包括老产品转厂生产);
- b) 正式生产后, 如生产工艺配方发生变化可能影响产品性能时;
- c) 停产超过 12 个月再重新恢复生产时;
- d) 原料产地或供货商发生重大改变时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- f) 监督管理部门提出要求时。

7.4.2 型式检验包括本文件除 5.2 外全部技术要求项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验时外观要求、气室高度、哈氏单位中任何一项不符合要求, 即判定为下一个等级。

7.5.2 检验项目全部符合本标准判为合格品。检验项目不符合本标准要求时，使用备样样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格，若复检结果中理化指标、污染物指标或微生物指标仍有一项不合格时，则该批产品判定为不合格。

8 标志、标签、包装

8.1 标志、标签

8.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品外包装标识符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合 SB/T 10895 的规定。绿色食品应符合 NY/T 658 的规定。

8.2.2 内包装应包装严密、封口牢固。外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。纸箱包装符合 GB/T 6543 的规定，塑料包装应符合 GB 8674.7 的规定。

9 运输、贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

9.1.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.2 贮存

9.2.1 产品不得与地面直接接触，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.2.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库中，贮存时应离墙离地 10cm 以上；严禁露天堆放、日晒、雨淋，严禁与有毒有害物品一起存放或靠近热源。

9.2.3 其贮存、运输过程中环境温度宜控制在 0℃~20℃，相对湿度宜在 70%~88%。

9.2.4 在零售时，宜在不超过 7℃的环境温度下冷藏存储和展示。

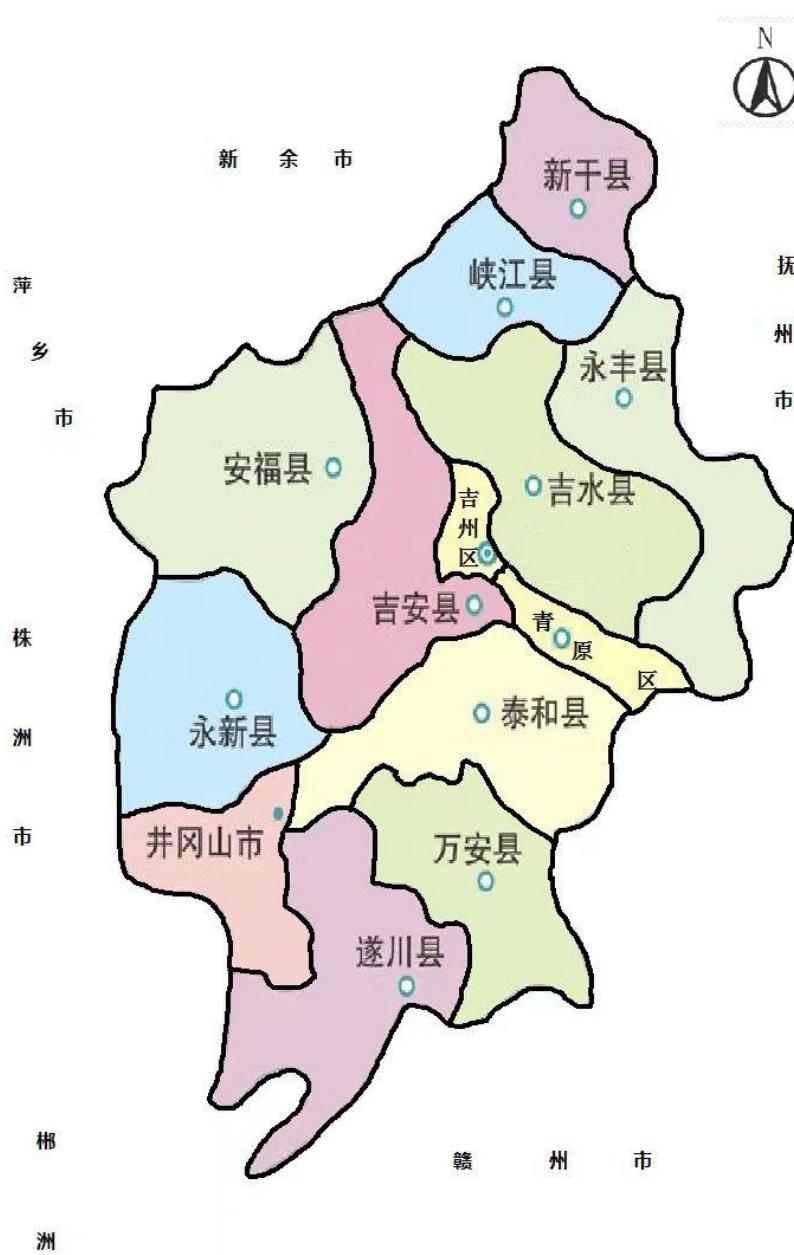
9.2.5 产品入冷库宜经过预冷，待温度降到 2℃~3℃时入库；产品出冷库时宜先将产品升温，与外界环境相差 3℃~5℃时出库。

9.3 储存期

常温（不超过25℃）储存，宜不超过10d；不超过15℃储存，宜不超过30d；冷藏储存，宜不超过45d。

AA

附录 A
(规范性附录)
井冈山鸡蛋生产区域范围图



图A.1 井冈山鸡蛋生产区域范围图