

ICS 65.120
CCS B 46

T/GXSXFS

广西饲料工业协会团体标准

T/GXSXFS011—2025

广西优质鲜鸡蛋

Guangxi high-quality fresh eggs

2025-09-09 发布

2025-10-28 实施

广西饲料工业协会 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。

本文件由广西壮族自治区饲料工业协会和广西大学农牧产业发展研究院共同提出。

本文件由广西壮族自治区饲料工业协会归口。

本文件起草单位：广西大学农牧产业发展研究院，广西壮族自治区畜牧站，田东钱记鲜蛋养殖有限公司，广西晶桂禽业科技有限公司，广西上林县漓柳农牧有限公司，正大蛋业（广西）有限公司，广西剑麻集团有限公司，广西立腾农牧发展有限公司，广西爱咯乐农牧科技有限公司，北流大发养殖有限公司，广西北流市茶山养殖有限公司，广西润民农业科技有限公司，广西桂禽农业开发有限公司，广西小红花食品科技有限公司，益海晨科（南宁）农业有限公司，桂林市生源家禽有限责任公司，南宁农利来种禽科技有限公司，广西钦州鑫凤畜牧有限公司，广西参皇养殖集团有限公司。

本文件主要起草人：沈水宝、卢丽枝、梁余妙、韦晓芳、陈芳、王强、滕开林、覃站能、翟正新、苏国海、胡洁、李坤阳、杨华睿、穆树英、吴镇庆、吴锦山、钱文、钟良鹏、罗会君、许道会、覃远明、覃丽思、覃海铭、陈基明、李建华、黄明光、何莉莉、夏梦琳、彭辉才、覃靖云。

广西优质鲜鸡蛋

1 范围

本文件规定了广西优质鸡蛋，包括术语和定义、判定方法、判定标准、包装、标签与标识、贮存、运输和销售，描述了取样和试验方法。

本文件适用于广西壮族自治区鲜鸡蛋的优劣评定。

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 39438 包装鸡蛋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜鸡蛋 fresh egg

严格按照国家法律法规专业化蛋鸡场饲养的蛋鸡产下并且在最佳食用期15天时间内的鸡蛋。

3.2 优质鲜鸡蛋 high-quality fresh egg

符合《广西优质鲜鸡蛋生产规范》生产并符合本文件5.1判定标准的鲜鸡蛋。

4 判定方法

4.1 蛋壳

使用手机后置灯光或手电筒等以鸡蛋小头端接触，观察暗斑及裂纹情况，评定“1-5等级”蛋壳评分。照蛋法蛋壳评分标准图见附录A。

表1 照蛋法蛋壳评分标准表

评分等级	达标要求
1分	极高透光，各种亮点，大量黑斑
2分	高度透光，细微和大亮点，较多黑斑
3分	中度透光，大量细微亮点，少量黑斑
4分	轻度透光，较多细微亮点，少量黑斑
5分	不透光、轻度透光，极少数细微亮点，无黑斑

肉眼观察蛋壳表面无鸡粪、无血污、无凸起的颗粒，稍微用力握蛋，观察蛋壳表面有无裂纹等破损。

4.2 鱼腥味

打开鸡蛋放入容器中，静置5 min内，距离蛋黄约5 cm，闻，是否有鱼腥味。

4.3 蛋清

打开鸡蛋放入容器中，是否观察到两层蛋清且界限清晰，浓蛋白黏稠、透明，使用竹牙签能否轻松挑起浓蛋白，鸡蛋内容物有无血、肉斑。蛋清判定方法参考图见附录A。

4.4 蛋黄

打开鸡蛋放入容器中，观察蛋黄是否未散黄，如未散黄，使用竹牙签先后垂直插入3根（不插到底），静置16 s是否倒下。蛋黄判定方法参考图见附录A。

4.5 熟蛋

鸡蛋置于冷水中，水沸，煮3 min，关火，焖5 min后剥壳，所得熟蛋是否有异味，蛋清口感是否嫩滑软弹，蛋黄表面是否有灰绿色、口感是否鲜香细腻。

5 广西优质鲜鸡蛋判定

5.1 判定标准

表2 广西优质鲜鸡蛋判定标准

项目	判定标准
蛋壳	蛋壳光洁无裂痕，蛋壳评分 ≥ 4
鱼腥味	5 min内无鱼腥味
蛋清	两层蛋清且界限清晰，浓蛋白可挑起，无血、肉斑
蛋黄	蛋黄未散黄，3根竹牙签，16 s不倒
熟蛋	无异味，蛋清嫩滑软弹，蛋黄表面无灰绿色、口感鲜香细腻

5.2 抽样规则。

每生产10个批次的产品，从中抽取一个批次的产品进行判定，抽样遵循随机抽样原则，每批次抽样数量规定： >1 万枚，抽样 ≥ 9 枚； ≥ 0.5 万枚， ≤ 1 万枚，抽样 ≥ 7 枚； <0.5 万枚，抽样 ≥ 5 枚。

5.3 判定规则。

若抽检的样品全部符合本文件5.1判定标准，则该批次鸡蛋可判定为广西优质鲜鸡蛋。否则，允许在原批次产品中加倍抽取样品复判。若复判结果仍然不符合判定标准，则该批次鲜鸡蛋不能判定为广西优质鲜鸡蛋。

6 包装

按GB/T 39438规定执行。

7 标签与标识

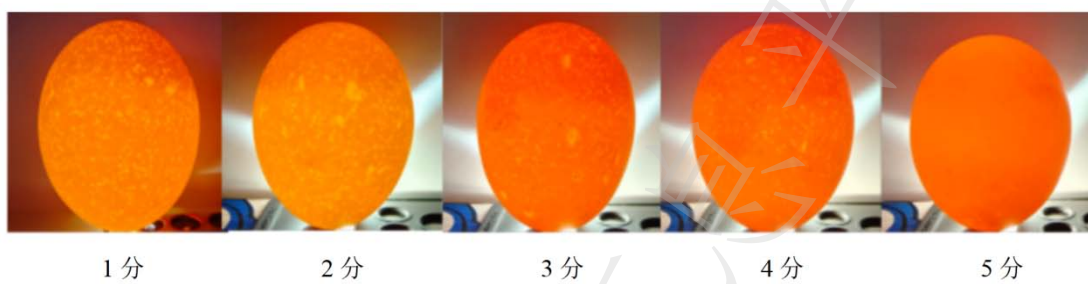
按GB/T 39438规定执行。

8 贮存、运输和销售

按GB/T 39438规定执行。

附录 A
(规范性)
判定方法附图

A.1 照蛋法蛋壳评分标准图



A.2 蛋清判定方法参考图



A.3 蛋黄判定方法参考图

