

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 364—2025

三门鸭蛋

Sanmen duck eggs

2025 - 06 - 26 发布

2025 - 07 - 26 实施

## 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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：三门县农业农村局、浙江省动物疫病预防控制中心、台州市动物疫病预防控制中心。

本文件主要起草人：陈华君、鲍鑫莹、吴雪军、蒋利明、安慧婷、洪亮亮、王嘉丰、张培培、梅祥勇、叶春宇、陈中多、徐华俊。

# 三门鸭蛋

## 1 范围

本文件规定了三门鸭蛋的质量要求、产品检验、包装要求、储存和运输、保质期、标签和标志。本文件适用于新鲜三门鸭蛋。

## 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/T191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 质量要求

### 4.1 基本要求

- 4.1.1 鸭蛋应来自健康、无病的鸭群。
- 4.1.2 鸭蛋应新鲜，蛋壳完整无裂纹，外壳清洁，无明显畸形。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 鲜鸭蛋感官要求

项目	要求	检验方法

色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色； 去壳后蛋黄饱满，呈橙黄色，无异色。 蛋清透明，无浑浊，无异味，无其他异常颜色。 无散黄、血斑、气室过大等现象。	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味	
状态	大小均匀，呈规则卵圆形，蛋壳无裂纹，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	

#### 4.3 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。微生物限量还应符合表2的规定。

表 2 微生物指标

项目	要求	检测方法
菌落总数，≤	50,000 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群，≤	3 MPN/100g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	不应检出	GB 4789.4

#### 4.4 农药残留和兽药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

兽药残留应符合GB 31650和GB 31650.1的要求。

#### 4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 5 产品检验

#### 5.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种的产品为一批。

#### 5.2 产品出厂

每批产品必须按本文件规定的方法检验合格后方准出厂。

#### 5.3 抽样

从同一批次的成品中随机抽取样品，抽样数量不低于 12 小包装。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

#### 5.4 产品检验

#### 5.4.1 出厂检验项目

每批产品应进行抽样检验，检验项目包括：感官要求、净含量。

#### 5.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本文件所规定的全部项目，一般情况下每年至少进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 饲养条件有明显改变时；
- b) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- c) 产品质量出现明显波动时；
- d) 国家食品安全监管机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

5.5.2 卫生指标限量不合格，则判定该批产品不合格。

5.5.3 检验结果中，除微生物限量外，有一项或一项以上不符合本文件时，可从同一批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

#### 5.6 不合格品

##### 5.6.1 处理流程

发现不合格品立即标识隔离并记录。评估不合格性质和范围后，根据食品安全风险决定处理方式：食品安全问题（如致病菌）必须销毁；品质问题可酌情处理，否则销毁。执行处理并记录，最后追溯原因并预防。

##### 5.6.2 复检规则

仅对非破坏性项目（如感官、尺寸）且对初检结果有合理质疑时可申请复检，使用同批次备份样品由不同人员按原方法检测。复检结果为最终判定依据。整个过程需确保记录完整可追溯，符合法规要求。

#### 6 包装要求

6.1 包装材料应符合国家食品安全标准，无毒、无异味。

6.2 包装应密封良好，防止污染和破损。

6.3 包装标签应标明产品名称、生产日期、保质期、净含量、生产者名称及地址、执行标准等信息。

#### 7 储存和运输

7.1 应在低温、干燥、通风良好的条件下储存。

7.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、污染和挤压。

#### 8 保质期

常温保存 15 天，冷藏保存 30 天。

## 9 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。鲜蛋产品包装上应张贴承诺达标合格证并清晰标注产品名称、净含量、生产日期、保质期、生产者名称及地址、执行标准等信息。

---