

ICS 67.120.20

CCS B 45

JAASS

团 体 标 准

T/JAASS 38-2022

保洁鲜鸡蛋

Cleaning fresh eggs

2022-03-09 发布

2022-03-09 实施

江苏省农学会 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 技术要求.....	2
5 消毒.....	4
6 分选.....	4
7 包装、标志、贮存、运输.....	4
8 检验.....	5

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》给出的规则编写。

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。

本文件由江苏省农业科学院、南京禄口禽业发展有限公司提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、南京禄口禽业发展有限公司。

本文件主要起草人：王冉、魏瑞成、刘黑头、陈贤华、龚兰、何涛。

保洁鲜鸡蛋

1 范围

本文件规定了保洁鲜鸡蛋的原料、感官、理化、品质、卫生、消毒、分选、包装、运输、贮存及检验的要求。

本文件适用于经清洁、消毒、分选、标识、包装、检验等处理后的鲜鸡蛋产品。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8674 鲜蛋储运包装 塑料包装件的运输、储存、管理
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB 31658.6 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类药物残留量的测定 高效液相色谱法
- GB 31660.5 食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱质谱法

SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定

SN/T 5140 出口动物源食品中磺胺类药物残留量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保洁鲜鸡蛋 cleaning fresh eggs

对蛋壳表面进行清洁、除菌、涂膜、分级、包装，及检验指标达到本文件规定的鲜鸡蛋。

3.2

裂纹蛋 flaw egg

指蛋壳受外力作用形成裂纹，蛋壳内膜未破裂，蛋白未外露。

4 技术要求

4.1 原料蛋

原料蛋应来自非疫区养鸡场，鸡场建设要确保生态环境优良，场区环境空气质量符合 GB 3095 要求。饲养过程中不应使用国家禁止的兽药、添加剂及其他违规药品。

4.2 感官要求

按 GB 2749 规定的方法检验，符合表 1 规定。

表1 感官要求

项目	要求	测定方法
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	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	蛋液具有固定的蛋腥味，无异味	
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	

4.3 原料蛋新鲜度

哈夫单位值 ≥ 78 。

4.4 原料蛋蛋黄色度

蛋黄罗氏色度 ≥ 11 。

4.5 清洗用水

符合 GB 5749 标准中相关要求。水温 42℃~50℃。

4.6 涂膜要求

采用喷雾、涂抹的方法将蛋壳外表面附着一层起到保鲜作用的薄膜。成膜材料符合 GB 2760 标准中的相关要求。

4.7 裂纹要求

采用裂纹检测装置剔除裂纹蛋, 350 日龄前的蛋品剔除范围为 5 级, 其他日龄蛋品剔除范围为 8 级。

4.8 分级要求

依据蛋大小均匀度分级, 符合表 2 的规定。

表2 规格等级

蛋均匀度范围	每枚重量
大蛋	> 62 g
中大蛋	55~62 g
中蛋	50~55 g
中小蛋	45~50 g
小蛋	42~45 g
初产蛋	<42 g

4.9 喷码要求

对蛋壳表面标识质量管理码及商标, 标识材质符合 GB2760 的规定。

4.10 理化和品质要求

符合表 3 的规定。

表3 理化和品质指标

项 目	指 标	测定方法
汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.20	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
四环素类 (土霉素、金霉素、四环素) / (mg/kg)	≤ 0.40	GB 31658.6
磺胺类 (以磺胺类总量计)	不得检出	SN/T 5140

喹诺酮类	不得检出	GB/T 21312
氟苯尼考	不得检出	SN/T 1865
硝基呋喃类代谢物	不得检出	GB/T 21311
金刚烷胺	不得检出	GB 31660.5
蛋白质/ (g/100g食部) ≥	12	GB 5009.5
胆固醇/ (mg/100g食部) ≤	585	GB 5009.128

注：兽药、农药残留最高限量和其他有毒有害物质限量符合GB 31650、GB 2763、GB 2762规定及其他部文件规定；蛋白质、胆固醇参考值源于《中国食物成分表》。

4.11 微生物要求

符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标	测定方法
菌落总数/ (CFU/g)	$\leq 5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 100	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5

注：微生物限量符合GB 2749、GB 29921规定。

5 消毒

将蛋清洗、干燥后经紫外线杀菌。

6 分选

使用分级包装机械，以最小称量精度的倍数设定按表2对蛋进行分选，保证大小均匀度一致。

7 包装、标志、贮存、运输

7.1 包装

对分选的蛋进行包装，纸箱符合GB/T 6543的规定，塑料件符合GB 8674的规定。

7.2 标志

成品外包装符合GB 7718的规定。

7.3 贮存

存储库房应有保温防鼠防虫设施。

7.3.1 保鲜贮存

贮存温度为0℃~4℃，相对湿度保持在80%~90%，保鲜期14天。

7.3.2 常温贮存

常温存储在阴凉、卫生、干燥、通风良好的场所，保鲜期7天。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生，无异味。在运输搬运过程中，应轻拿轻放，应做好防潮、防晒、防雨、防冻、防污染的措施。

8 检验

8.1 抽样规则

以同一产地、同一品种、同一生产周期、同一生产工艺流程所生产的产品为一批次，每批次应检测。

8.2 抽样方法

每一批次采取随机多点抽样，抽样样品不少于3份，每份不少于10枚蛋，一份由被抽样单位留样，其他供检测单位留样和检测分析。

8.3 结果判定

应符合本文件要求。
