

T/CAI

团 体 标 准

T/CAI XXXX—2021

可生食鸡蛋

Edible raw eggs

(报批稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

中国农业国际合作促进会 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。

本文件由凤集食品集团有限公司提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：凤集食品集团有限公司、郡山养殖技术（四川）有限公司、成都大学、宁夏顺宝现代农业股份有限公司、四川大学、四川农业大学、上海盒马网络科技有限公司、人民文旅信息科技（北京）有限公司。

本文件主要起草人：徐文龙、耿放、刘文斌、赵志峰、胡馨月、尹华东、张琼莲、刘利嘉。

可生食鸡蛋

1 范围

本文件规定了可生食鸡蛋的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本文件适用于可生食鸡蛋的生产和流通。

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 191 包装储运图示标志

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 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 4789.10 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

GB4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

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/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 34262界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

可生食鸡蛋 edible raw egg

由蛋鸡所产不经任何熟化处理可直接食用的清洁蛋。

3.2

血斑 blood spot

鸡只输卵管血管破裂，血液进入蛋内，在蛋内混杂有丝状、点状或块状血迹。

3.3

肉斑 meat spot

鸡只输卵管组织掉落进入蛋内，在蛋内混杂有肉块状物或条状物。

3.4

暗斑蛋 dark spots egg

蛋壳质地不均匀或蛋壳受到敲打，在蛋壳中形成的深灰色点状或线条状印迹，用水或毛巾均擦洗不掉。

3.5

粘壳蛋 yolk-adhesive egg

鲜蛋贮存一段时间后，系带松弛或分解消失，蛋黄粘于蛋壳上。

3.6

霉蛋 mold egg

鲜蛋因贮存环境湿度过高，在蛋壳表面形成的霉点和霉块。

4 技术要求

4.1 养殖环节要求

4.1.1 蛋鸡养殖场应对购进的鸡只进行沙门氏菌的监控，鸡只不应带有沙门氏菌。

4.1.2 蛋鸡养殖场应每月对使用的饲料和饮用水进行沙门氏菌的检测，饲料和饮用水不得带有沙门氏菌。

4.1.3 蛋鸡养殖场应按表 1 要求对蛋鸡饲养环节进行沙门氏菌的监控。

表1 养殖场沙门氏菌监控

检测项目	检测频率	沙门氏菌	检测方法
鸡舍设备器具	每月一次	不得检出	涂抹取样后按 GB 4789.4检测
舍内环境	每月一次	不得检出	
蛋鸡	每月一次	不得检出	
操作人员手部/衣服	每月一次	不得检出	
有害生物	每月一次	不得检出	按GB 4789.4检测
鸡蛋	每月二次	不得检出	

4.2 初加工要求

4.2.1 初加工使用的原料鲜鸡蛋应符合国家法律法规及相关强制性国家食品安全标准和规范的要求，哈夫单位值 ≥ 72 。

4.2.2 原料鲜鸡蛋经食品级消毒剂喷淋消毒、干燥、紫外线杀菌、喷涂（或不喷涂）食品级白油、光检挑选、自动裂纹检测、重量分级（或不分级）、食品级墨水喷码、包装等工艺加工而成可生食鸡蛋。

4.3.2 初加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

4.3.3 应对初加工环节的沙门氏菌进行监控，按表 2 要求执行。

表2 初加工环节沙门氏菌监控

检测项目	检测频率	沙门氏菌	检测方法
操作人员手部/衣服	每月一次	不得检出	涂抹取样后按 GB 4789.4 检测
车间设备器具	每月一次	不得检出	
车间环境	每月一次	不得检出	
包材表面	每月一次	不得检出	
清洗后鸡蛋表面	每月二次	不得检出	
鸡蛋成品	每月二次	不得检出	GB 4789.4
清洗用水	每月一次	不得检出	

4.3 感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	鸡蛋外壳固有色泽，蛋壳个别或全部有暗斑痕迹，也称暗斑蛋。灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋黄色度应在12以上，蛋白澄清、透明。	取带壳鲜鸡蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在充足自然光线下观察色泽、组织状态和杂质。蛋黄色度通过比色卡测定。闻其气味。
组织形态/性状	蛋壳清洁完整，去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白与蛋黄分明，无霉蛋，无粘壳蛋，无劣质蛋，破损蛋和裂纹蛋的合计比例 $\leq 2\%$ 。	
气味	无异味。	
杂质	允许有直径小于2 mm的血斑、肉斑，无其它杂质。	

4.4 理化指标

可生食鸡蛋内容物的理化指标应符合表 4 的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
无机砷/（以As计）（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六（HCH）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
四环素/（mg/kg）	≤ 0.2	GB/T 21317
金霉素/（mg/kg）	≤ 0.2	GB/T 21317
土霉素/（mg/kg）	≤ 0.1	GB/T 21317

4.5 微生物(不含致病菌)限量

可生食鸡蛋内容物的微生物（不含致病菌）限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	N	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	1	10	10 ²	GB 4789.3

注：^a 样品的采样和处理按GB/T 4789.19执行。

4.6 致病菌限量

可生食鸡蛋内容物的致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	N	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	10CFU/g	100CFU/g	GB 4789.10

4.7 污染物限量

可生食鸡蛋内容物的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

可生食鸡蛋内容物的农药残留限量应符合 GB 2763 和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

可生食鸡蛋内容物的兽药残留限量应符合GB 31650和国家有关规定。

4.10 食品添加剂限量

可生食鸡蛋允许添加的食品添加剂名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

可生食鸡蛋的净含量及允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原料检验

5.1.1 鸡只、饲料和饮用水的沙门氏菌检验按 GB 4789.4 执行。

5.1.2 原料鲜蛋沙门氏菌的检验按 GB 4789.4 执行，哈夫单位的检测按 NY/T 823 执行。

5.2 组批

以同品种在相同养殖条件下同日产出的可生食鸡蛋为一个批次。

5.3 抽样方法和抽样数量

5.3.1 抽样方法按 NY/T 896 的规定执行。

5.3.2 出厂检验每次在每批中随机抽取 360 枚可生食鸡蛋进行检测，其中气味和杂质总共检测 30 枚。

5.3.3 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 24 枚可生食鸡蛋作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.4 出厂检验

5.4.1 可生食鸡蛋的出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附企业检验合格证明方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官、包装、标志、标签、净含量及允许短缺量。

5.5 型式检验

5.5.1 正常生产时每季度进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料鲜鸡蛋来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.5.2 型式检验项为本文件 4.3~4.6 规定的全部项目。

5.6 判定规则

5.6.1 所有指标检测符合本文件要求，判定该批产品合格。

5.6.2 指标若有一项不合格（微生物和致病菌指标除外），可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格，如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5.6.3 检测指标有 2 项（含 2 项）以上不合格时（微生物和致病菌指标除外），则判定该批产品不合格。

5.6.4 微生物和致病菌指标不合格不得复验，直接判定该批产品不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 可生食鸡蛋的标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 每枚鸡蛋应使用食用级墨水喷印生产者追溯需要的信息。

6.2 包装

可生食鸡蛋的包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

可生食鸡蛋的运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；在运输搬运过程中，应轻拿轻放，必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 可生食鸡蛋应贮存于阴凉干燥、清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.4.2 在具备全程冷链的条件下，可生食鸡蛋应在 0-10℃ 下进行运输和贮存。

6.5 可生食期

6.5.1 可生食鸡蛋的可生食期应在距生产日期 15 天之内。

6.5.2 超过可生食期且在距生产日期 30 天之内的可生食鸡蛋，应充分熟化后食用。

6.5.3 对鸡蛋过敏者慎用。
