

ICS 67.120.20
CCS B 45

团体标准

T/CAAA XXXX—202X

鲜鸡蛋 品质与分级

Quality classification of shell chicken eggs

(征求意见稿)

202x- xx - xx 发布

202x- xx - xx 实施

中国畜牧业协会 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。

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。

本文件由中国畜牧业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：吉蛋堂农业有限公司、中国农业大学、北京德青源农业科技股份有限公司、四川圣迪乐村生态食品股份有限公司、河南柳江生态牧业股份有限公司、山西晋龙养殖股份有限公司、苏州欧福蛋业股份有限公司、大连韩伟养鸡有限公司、山东海能生物工程有限公司、南京禄口禽业发展有限公司、福建多福蛋业有限公司、河南蛋亲堂食品有限公司、深圳市易瑞生物技术股份有限公司、厚德食品股份有限公司、温氏食品集团股份有限公司、广东壹号食品股份有限公司、西北农林科技大学、重庆市畜牧技术推广总站、龙南县宏昌生态农业有限责任公司、四川绿科禽业有限公司、海口伟德牧业有限公司、重庆市万源禽蛋食品有限公司、宁夏顺宝现代农业股份有限公司、山西省平遥县国青同盈禽业有限公司、泰州市仙岛农业科技有限公司。

本标准主要起草人：黄明哲、张达、宁中华、曲鲁江、袁正东、赖守勋、齐莎日娜、胡义国、宁东杰、韩太鑫、高慧君、曹金党、陈贤华、林信获、吴沛、朱海、孙奎、朱新光、曾宪通、闵育娜、谭千洪、钟贤爱、黄敏、胡凤桔、李万明、李连福、冀国青、陈文峰、刘耘。

鲜鸡蛋 品质与分级

1 范围

本文件规定了鲜鸡蛋质量要求、分级标准、运输和仓储、包装与分装。

本文件适用于鲜鸡蛋品质与分级。

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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 39438-2020 包装鸡蛋

NY/T 1430 农产品产地编码规则

NY/T 5030 无公害农产品 兽药使用准则

SB/T 10895 鲜蛋包装与标识

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 鲜鸡蛋质量要求

4.1 外观要求

应符合 GB/T 39438 附录 A 中一级及以上标准要求。

4.2 内部品质

应符合 GB/T 39438 附录 A 中一级及以上标准要求。血斑、肉斑率应不高于 5%。

4.3 兽药残留限量

应符合 GB31650 的要求。

4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的要求。

4.5 重金属残留限量

应符合 GB 2762 的要求。

5 分级标准

5.1 重量分级

可根据鲜鸡蛋重量进行分级，分级标准见表1。

表 1 鲜鸡蛋重量分级

级别	特小	较小	小	中	大	特大
重量, g/枚	≤44	>44 且 ≤50	>50 且 ≤55	>55 且 ≤60	>60 且 ≤65	>65
箱装重量下限, kg	≤15.8	15.8	18	19.8	21.6	23.4

注 1: 每箱鸡蛋按 360 枚计算, 其他数量如 240 枚一箱的可按比例折算重量要求。
注 2: 小粉初生蛋为: ≤41g。

5.2 品质分级

5.2.1 品质分级

分级使用和销售的鲜鸡蛋应符合表2的要求。不分级使用和销售的鲜鸡蛋，质量应不低于合格级。

表2 鲜鸡蛋质量分级

级别	优级	良级	合格	不合格
外观要求	干净无污物，蛋壳颜色均匀，无砂壳和破损	无污物、蛋壳颜色均匀，无砂壳和破损	少量污损，蛋壳颜色均匀	可见污损、霉斑，蛋壳颜色不一
气室高度，mm	≤4	>4 且 ≤6	>6 且 ≤8	>8
产后时间，d	1~7	8~14	15~28	>28
哈氏单位	≥72	≥65 且 <72	≥60 且 <65	<60

注：以上指标中任意一项不符合本级要求的，则应按更低等级处理。

5.2.2 产地蛋商采购鲜鸡蛋等级

产地蛋商采购鲜鸡蛋应符合表3的要求。

表3 产地蛋商采购鲜鸡蛋等级

单位为百分率

等级	指标			
	优级鸡蛋比例	良级鸡蛋比例	合格级鸡蛋比例	质量缺陷率
1级	≥90	≤10	0	≤3
2级	≥90		≤10	≤5
3级	≥93			≤7

注：质量缺陷是指蛋壳污染、裂纹、颜色异常、蛋形异常的蛋。

6 运输和仓储

6.1 运输要求

6.1.1 运输卫生

运输工具应定期消毒，保持清洁、卫生、无异味。不得与有毒、有害、有异味或有腐蚀性的物品混装运输。

6.1.2 运输环境

应避免日晒、雨淋，夏季环境温度高于25℃时应冷链运输，冬季低于0℃应有保暖或加温设施，防止冻裂。

6.2 仓储要求

6.2.1 入库

入库前宜先剔除破壳蛋、脏蛋等不合格蛋。

6.2.2 贮存环境

应贮存在阴凉、干燥、通风场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品共同贮存。

6.2.3 温度要求

应在 0~25℃环境中保存,夏季宜在冷库 10℃~18℃温度区储存。冷藏蛋转移到高于储存温度的环境时,应在过渡区缓慢升温,升温速度不宜高于 1℃/h 或在环境湿度不高于 30%RH 的区域升温。

7 包装与分装

7.1 包装要求

7.1.1 基本要求

应符合 SB/T 10895 的要求。同一包装内产品的等级、规格应一致,外包装标识应具有整个包装产品的代表性。

7.1.2 包装盒标识

应符合 GB/T 39438 的要求。

7.1.3 鸡蛋外壳喷码

宜在鲜鸡蛋壳上进行生产日期或二维码扫码。蛋壳上没有喷码日期的原则上不应分装。确需分装的,外包装的生产日期要与原生产蛋场的生产日期一致。

7.1.4 产地编码

宜在外包装或蛋壳上喷涂鲜鸡蛋的生产地编码,编码应按 NY/T 1430 的规定执行。

7.2 分装要求

7.2.1 仓储、运输过程中不宜分装。确需在销售终端分装的,应标明该批鸡蛋产蛋日期、生产场地等信息。

7.2.2 因包装破损需要更换包装的,新包装的生产日期应不早于原包装日期。

8 检测方法

8.1 外观应按 GB 39438 的规定执行。

8.2 内部品质应按 GB 39438 的规定执行。

9 检验规则

应按 GB 39438 的规定执行。
