

团 体 标 准

T/GDFCA XXX—202X

怀乡鸡头窝蛋

The first nest egg of Huaixiang chicken

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广东省食品流通协会 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 1

4 品质分级 2

5 技术要求 2

6 生产加工过程的卫生要求 3

7 检验规则 3

8 标签和标志 4

9 包装、运输和贮存 4

参考文献 6

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

怀乡鸡头窝蛋

1 范围

本文件规定了怀乡鸡头窝蛋的品质分级、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量和残留限量等技术要求，以及检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等内容，并界定了有关的术语和定义。

本文件适用于怀乡鸡头窝蛋的生产、检验和销售以及其他有关领域。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 39438 包装鸡蛋
NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量计算方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国农业农村部公告 第250号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

怀乡鸡

在广东省信宜市现辖行政区域内饲养，遗传特征与《中国畜禽遗传资源志-家禽志》规定一致的优质地方品种鸡。

3.2

怀乡鸡头窝蛋

采用全进全出制特色生态放牧及棚架网上平养优化舍饲相结合养殖技术，放养密度不大于1500只/公顷，饲养密度不大于13只/m²的怀乡鸡在120日龄至160日龄期间生产且符合本文件要求的鲜鸡蛋。

注：全进全出制指同一鸡场或同一鸡舍同时进场饲养同一批同一品种、同一日龄、同一来源的种鸡群，采用统一饲

料、统一免疫程序、统一管理措施饲养至特定体重时同时出场上市。

3.3

放牧

育雏结束后，将鸡散养于山地、林地、果园、草场及草山草坡等场地的饲养方式。

4 品质分级

需分级使用和销售的怀乡鸡头窝蛋宜符合表1的要求。不分级使用和销售的怀乡鸡头窝蛋，品质应不低于合格级。

表 1 品质分级

指标	分级				检验方法
	优级	良级	合格	不合格	
外观要求	蛋壳外表无肉眼可见的污渍，颜色均匀一致，完整无破损和无砂壳	蛋壳外表无肉眼可见的污渍，颜色均匀，完整无破损和无砂壳	无污物，蛋壳颜色不一致，完整无破损	蛋壳外表有肉眼可见的污损、霉斑、畸形蛋	逐枚目测检验，在光线充足的条件下，将蛋放在手掌心中，小头指向手心内侧，一边旋转一边观察鸡蛋的色泽、蛋形、清洁和破损程度
产后时间，天	1~7	8~14	15~28	>28	按生产日期计算，生产日期的确定以蛋壳表面的标识为准，如蛋壳表面无生产日期，则以包装上的日期为准
哈氏单位	≥72	≥65且<72	≥60且<65	<60	NY/T 823
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 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 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	蛋液具有固有的蛋腥味，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	

5.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
硒（以Se计），mg/100g	≥ 25	GB 5009.93

5.3 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.17

5.4 微生物限量

- 5.4.1 微生物限量应符合表 5 的规定。
- 5.4.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 5 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.19的规定执行。		

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
注1：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注2：表中“m=0/25 g”代表“不得检出每25 g”。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.19 的规定执行。					
^b 仅适用于可生食怀乡鸡头窝蛋。					

5.5 农药残留限量和兽药残留限量

- 5.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及其增补版的规定。
- 5.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 及其增补版和中华人民共和国农业农村部公告第 250 号及其他有关规定、公告的要求，同时符合表 7 的规定。

表 7 兽药残留限量

项目	指标	检验方法
溴氰菊酯（Deltamethrin），μg/kg	≤ 0.02	GB 5009.162
注：指标来源于中国香港《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）		

5.6 净含量

应符合JJF 1070 的规定，检验方法按JJF 1070 的规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 21710的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同日或同一班次生产的、来自同一养殖场的同一品种的包装产品为一个组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例按GB/T 39438的规定抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 检验分类

7.3.1 交收检验

7.3.1.1 每批产品交收前，应由生产企业按本文件进行交收检验，检验合格后并附合格证方可交收。

7.3.1.2 交收检验项目：感官要求、净含量、标志和包装，其中需分级使用和销售的产品还应检验第4章所规定全部项目，需标识可生食怀乡鸡头窝蛋产品还应检验菌落总数、大肠菌群和沙门氏菌。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章所规定的全部项目，一般情况下每6个月进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时，如交收检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管机构提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，则规定该批产品为合格品。

7.4.2 如果微生物限量不合格，则判定该批产品不合格。

7.4.3 检验结果中，除微生物限量外，有1项或1项以上不符合本文件规定时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有1项或1项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。

8 标签和标志

8.1 宜在蛋壳上标识，标识包括但不限于生产商(或包装商)代码(或商标)、生产(或包装)日期。标识应采用食品级材料。

8.2 最小销售包装应标示品名、生产日期、生产商(或包装商)名称、地址和联系方式、产品执行标准净含量、品质等级(按需)、批号、保质期、储存条件等。标示原则和形式参见GB/T 39438附录D要求。

8.3 宜在鲜鸡蛋壳或最小销售包装上标识二维溯源码和数字溯源码，扫二维码进入溯源系统，输入数字溯源码可获得鸡的品种、日龄、饲料使用情况、鸡蛋生产日期、产地环境、检测报告、配送流通路径、各环节质量负责人等溯源信息。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 内包装应包装严密、封口牢固。外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

9.1.2 直接接触产品的包装材料应符合GB 4806.1的要求。

9.1.3 运输包装应标明品名、生产日期、生产商(或包装商)名称、净含量、运输和储存注意事项等，并按GB/T 191的相关要求进行图示标识。

9.1.4 可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合相应标准的要求。

9.2 运输

9.2.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

9.2.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3 贮存

9.3.1 产品不得与地面直接接触，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.3.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库中，贮存时应离墙离地 10cm 以上；严禁露天堆放、日晒、雨淋，严禁与有毒有害物品一起存放或靠近热源。

9.3.3 其贮存、运输过程中环境温度宜控制在 0℃~25℃，相对湿度宜在 70%~88%。

9.3.4 在零售时，宜在不超过 7.2℃ 的环境温度下冷藏存储和展示。

9.3.5 产品入冷库宜经过预冷，待温度降到 2℃~3℃时入库；产品出冷库时宜先将产品升温，与外界环境相差 3℃~5℃时出库。

参 考 文 献

- [1] GB/T 39438 包装鸡蛋
 - [2] 中国香港食物内除害剂残余规例(第132CM章)
 - [3] 21 CFR § 115.50 - Refrigeration of shell eggs held for retail distribution
 - [4] 国家畜禽遗传资源品种名录(2021年版)
-