

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

开平优品 鸡蛋

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由开平市潭江优联产业投资有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：开平市潭江优联产业投资有限公司、、、、

本文件主要起草人：陈国权、司徒初健、、、、。

本文件仅用于文件第一起草单位对申请开平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

开平优品 鸡蛋

1 范围

本文件规定了鸡蛋的质量要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于在开平市行政区域内养殖企业生产的鸡蛋。

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 1886.215	食品安全国家标准 食品添加剂 白油(又名液体石蜡)
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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品微生物学检验 总则
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 4789.3-2016	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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
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/T 22338	动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
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 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 32950	鲜活农产品标签标识
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 823	家禽生产性能名词术语和度量统计方法
SB/T 10638	鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

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 原料要求

- 4.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白油应符合 GB 1886.215 的规定。
- 4.1.4 生产过程使用的其它原辅料应符合国家相应标准的规定。

4.2 感官要求

鸡蛋外观要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	鸡蛋	乌鸡蛋
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。	灯光投射时整个蛋呈橘红色至橙红色；去壳后蛋黄呈黄色
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味	
状态	蛋壳清洁完整、光滑、无破损、无裂纹、无霉斑；灯光透视时蛋内无黑点；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明；无肉眼可见外来杂质。	蛋壳清洁完整、光滑、无破损、无裂纹、无霉斑；去壳后蛋白新鲜浓厚、绵绸，蛋黄、蛋白分明

4.3 蛋重

4.3.1 鲜鸡蛋单重

鲜鸡蛋单重分级要求应符合表2的要求。

表 2 鲜鸡蛋的重量分级要求

级别	单枚鲜鸡蛋重量范围（g）	每100枚鸡蛋最低蛋重（kg）
XL	≥68	≥6.9
L	≥58<68	≥5.9
M	≥48<58	≥4.9
S	≥43<48	≥4.4

4.3.2 乌鸡蛋单重

应不少于35 g。

4.4 哈氏单位

应不少于60。

注：本指标为产品出厂时应达到的要求。

4.5 安全要求

4.5.1 微生物限量（仅适用于标称“可生食”的鸡蛋）

应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数 ^a , CFU/g	≤100
大肠菌群 ^a , MPN/g	≤0.3
^a 为产品出厂时达到本文件的要求	

4.5.2 致病菌限量（仅适用于标称“可生食”的鸡蛋）

应符合表4的要求。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）
-------	---------------------------------------

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
^a 样品的采集和处理按GB 4789.1执行。				

4.5.3 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

4.5.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和国家有关公告的规定。其中标称“可生食”的鸡蛋兽药残留限量还应符合表5的规定。

表5 兽药残留限量

项 目	指 标
土霉素/金霉素（单个或组合）， μ g/kg	≤200
四环素， μ g/kg	不得检出（<50.0）
氯霉素， μ g/kg	不得检出（<0.1）
氧氟沙星， μ g/kg	不得检出（<0.5）
诺氟沙星， μ g/kg	不得检出（<1.0）
培氟沙星， μ g/kg	不得检出（<1.0）
洛美沙星， μ g/kg	不得检出（<0.5）
金刚烷胺， μ g/kg	不得检出（<1.0）
硝基呋喃类代谢物（以3-氨基-2-噁唑烷基酮（AOZ）、5-吗啉甲基-3-氨基-2-噁唑烷基酮（AMOZ）、1-氨基乙内酰脲（AHD）和氨基脲（SEM）计）， μ g/kg	不得检出（<0.5）

4.5.5 农药残留限量

应符合GB 2763和国家有关规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

定量包装的商品应符合国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 21710和GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 外观要求

取带壳鲜鸡蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味。

6.2 重量

6.2.1 在样品中随机抽取 10 枚鸡蛋，用精度为 1g 的天平进行称量单重。

6.2.2 用精度为 1g 的天平称量 100 枚蛋的总重。

6.3 哈氏单位

按NY/T 823的有关规定进行。

6.4 安全要求

6.4.1 微生物限量

6.4.1.1 菌落总数：按 GB 4789.2 的有关规定进行。

6.4.1.2 大肠菌群：按 GB 4789.3-2016 的 MPN 计数法

6.4.2 致病菌限量

沙门氏菌按GB 4789.4的有关规定进行。

6.4.3 污染物限量

按GB 2762的有关规定进行。

6.4.4 兽药残留限量

6.4.4.1 土霉素/金霉素：按 GB/T 21317 的有关规定进行。

6.4.4.2 四环素：按 GB/T 21317 的有关规定进行。

6.4.4.3 氯霉素：按 GB/T 22338 的有关规定进行。

6.4.4.4 氧氟沙星：按 GB/T 21312 的有关规定进行。

6.4.4.5 诺氟沙星：按 GB/T 21312 的有关规定进行。

6.4.4.6 培氟沙星：按 GB/T 21312 的有关规定进行。

6.4.4.7 洛美沙星：按 GB/T 21312 的有关规定进行。

6.4.4.8 金刚烷胺：按 GB/T 31660.5 的有关规定进行。

6.4.4.9 硝基呋喃类代谢物：按 GB/T 21311 的有关规定进行。

6.4.4.10 其他兽药残留限量：按 GB 31650 和国家的有关公告的规定进行。

6.4.5 农药残留

按GB 2763的有关规定进行。

6.5 净含量

按JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批规则

以同一养殖基地同一天捡拾的产品作为一个批次。

7.2 抽样方法

按照SB/T 10638规定的方法抽样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂交收前，生产者应进行出厂检验，检验内容包括感官要求、蛋重、哈氏单位、净含量。

7.3.2 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌每周进行一次抽检。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求。

7.4.2 型式检验应从出厂检验合格的产品中随机抽取（破损、裂纹等不能作为送检样品），型式检验项目包括本文件中的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 产品经检验，所有指标符合本文件的要求，则判定该批产品为合格或该次型式检验结论合格。指标如有不合格（微生物指标除外），可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批。如果微生物指标不合格，直接判定为判该批产品为不合格批，并不得复检。

7.5.2 对检验结果有争议时应在存样或同批产品中重新加倍抽样进行不合格项目的复检，判定结果以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮藏和保质期

8.1 标志

8.1.1 以预包装食品形式销售的产品，其最小销售包装产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

8.1.2 以农产品形式销售的产品，其销售包装 GB/T 32950 的要求。

8.1.3 应标示“开平优品”的标识。

8.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

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。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、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。

8.4 贮藏

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定的间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。标称“可生食”的鸡蛋购买后0℃~8℃冷藏效果更佳。超过生食期限需烹饪煮熟后食用。

8.5 保质期

在符合上述的条件下，包装完好的产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。