

T/HNQA

团 体 标 准

T/HNQA XXXX—XXXX

地理标志产品 儋州跑海鸭蛋

Danzhou product of geographical indication - Danzhou sea duck eggs

（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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

海南省质量协会 发 布

前 言

本文件根据《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。
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。

请注意本文件的有些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由儋州市市场监督管理局提出。

本文件由海南省质量协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 儋州跑海鸭蛋

1 范围

本文件规定了儋州跑海鸭蛋地理标志产品保护范围、养殖环境、投入品要求、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于原国家工商行政管理总局商标局2017年第1545号商标公告认定的儋州跑海鸭蛋。本标准也适用于儋州跑海鸭蛋咸鸭蛋软罐头、儋州跑海鸭蛋咸鸭蛋黄。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB/T 5461 食用盐
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 17924 地理标志产品 标准通用要求
GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
GB/T 19050—2008 地理标志产品 高邮咸鸭蛋
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
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 5030 无公害农产品 兽药使用准则
定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令2023年第70号
地理标志专用标志使用管理办法（试行）国家知识产权局2020年第354号公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儋州跑海鸭 Danzhou sea duck

在海南省儋州地区特定的滨海滩涂生态环境中放养的鸭子，以玉米、豆饼（粕）为蛋鸭饲料的主要原料，辅以营养丰富的鱼、虾、蟹、贝类及藻类为主要食物的蛋用鸭。其蛋个头大、品质好。

3.2

跑海鸭蛋 sea duck eggs

在地理标志产品保护范围内，在海南省儋州地区特定的滨海滩涂生态环境中养育而成的儋州跑海鸭生产的鲜蛋。

3.3

咸鸭蛋 salted duck eggs

鲜蛋经过挑选后为原料蛋，采用传统工艺与现代技术相结合进行加工而成的再制蛋，具有特定品质的咸鸭蛋。

3.4

咸鸭蛋软罐头 vacuum packing salted duck eggs

咸鸭蛋经真空包装，加压蒸煮后熟制而成的食品。

[来源：GB/T 19050—2008，3.4，有修改]

3.5

包料 salted mud wrapper

用于生产咸鸭蛋的材料，按特定传统工艺配方配制而成的料、泥。

[来源：GB/T 19050—2008，3.5，有修改]

4 地理标志产品保护范围

参照原国家工商行政管理总局商标局2017年第1545号商标公告认定的儋州跑海鸭蛋保护地域范围，包括儋州市境内的沿海范围，包括光村镇、木棠镇、海头镇、峨蔓镇、白马井镇、中和镇、排浦镇、新州镇等8个乡镇行政区域，见附录A。

5 养殖环境

5.1 地理位置

儋州跑海鸭蛋地理标志产品保护范围乡镇区域滨海滩涂地区。

5.2 场址选择

场址宜选择台风灾害小、排水性良好、易于防疫的区域。鸭舍内通风良好，舍温适宜。

5.3 布局

5.3.1 鸭场设有生活管理区、生产区、无害化处理区。各区功能界限明显，有相应标识。

5.3.2 生活管理区包括办公室和生活用房等。

5.3.3 生产区包括育雏区、产蛋区和放养区等。

5.3.4 无害化处理区宜设在生产区下风向的地势低洼处。

5.4 鸭舍

应符合如下要求：

——防寒保暖，防暴雨、台风，通风良好；

——具有防鼠、犬、蛇等侵害的功能；

——便于清洗消毒，排水良好；

——保持安静，减少应激。

5.5 附属设施

5.5.1 宜设有消毒室、畜禽粪便贮存及处理的无害化处理区、排水等设施。污染物排放应符合 GB 18596 的要求。

5.5.2 生产区设有陆上运动场和淡水运动场，供鸭群运动、饮水、清洗、理毛和休息等。

6 投入品要求

6.1 水质

水质应符合GB 5749的要求。

6.2 饲料和饲料添加剂

饲料应符合NY/T 471的要求，以玉米、豆粕等作为蛋鸭饲料的主要原料，辅以鱼、虾、蟹、贝类及藻类。

6.3 兽药和疫苗使用

6.3.1 兽药的使用应符合 NY/T 5030 的要求。

6.3.2 疫苗应使用畜牧兽医主管部门统一下发或采购的疫苗，使用方法严格按说明书执行。

6.4 消毒剂

应选择对人和鸭安全的消毒剂。

7 技术要求

7.1 消毒

7.1.1 卫生消毒

7.1.1.1 人员消毒

工作人员应洗澡、更衣和紫外线消毒后，进入生产区。

7.1.1.2 环境消毒

鸭舍周围环境每隔15～20天，用2%火碱消毒或撒生石灰1次。

7.1.1.3 鸭舍消毒

进鸭前或转群后，要彻底清洗鸭舍，采用喷雾、火焰等方法消毒。再用0.1%的新洁尔灭或0.2～0.5%过氧乙酸消毒，在密闭的室内用福尔马林熏蒸消毒。

7.2 管理

7.2.1 人员管理

鸭场工作人员应定期进行健康体检，有传染病者不应从事饲养工作。

7.2.2 鸭只管理

7.2.2.1 鸭的引进应来自无疫病区。

7.2.2.2 应经常观察鸭群健康状态，发现异常及时处理。

7.2.3 饲喂管理

饲料添加量应合适，保持饲料新鲜，防止饲料霉变。

7.2.4 鸭蛋收集

7.2.4.1 盛放鸭蛋的蛋箱或蛋托应在集蛋先消毒，可先用0.1%新洁尔灭或0.2%～0.5%过氧乙酸消毒，然后在密闭的室内用福尔马林二级熏蒸消毒30分钟以上。

7.2.4.2 集蛋时应将破蛋、砂皮蛋、软壳蛋、畸形蛋单独存放，不得出售。

7.2.4.3 鸭蛋在鸭舍内暴露时间从鸭蛋产出到蛋库保存不得超过2小时。

7.3 产品

7.3.1 原料

来自于儋州跑海鸭生产的经过挑选的蛋。

7.3.2 辅料

7.3.2.1 加工用的食盐应符合 GB/T 5461 的要求。

7.3.2.2 加工用的水应符合 GB 5749 的要求。

7.3.3 工艺流程

7.3.3.1 咸鸭蛋

选蛋→清洁→灯照→分级→包料腌渍→包装→存放→包料咸鸭蛋

7.3.3.2 咸鸭蛋软罐头

包料咸鸭蛋→清洁→灯照→包装→灭菌→咸鸭蛋软罐头

7.3.3.3 咸蛋黄

包料咸鸭蛋→清洁→灯照→取蛋黄→灭菌→咸蛋黄

7.4 质量要求

7.4.1 规格指标

应符合表1的要求。

表1 规格指标

级别	单位	鸭蛋
特级	g/10枚	≥800
一级	g/10枚	≥700
二级	g/10枚	≥600

注：同等级的蛋中邻级蛋数量比例不得超过10%。

7.4.2 感官指标

7.4.2.1 鲜蛋

应符合表2的要求。

表2 鲜蛋感官指标

项目	要求
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
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

[来源：GB 2749—2015，表1]

7.4.2.2 蛋制品

应符合表3的要求。

表3 咸鸭蛋感官指标

项目	要求
外观	蛋壳清洁完整，没有霉变；真空包装蛋不得有漏气或涨袋现象
组织形态	蛋白清薄透明，蛋黄凝重粘实
色泽	应达到Roches蛋黄比色标12度以上
滋味、气味	煮熟后具有咸鸭蛋固有的香味和滋味，咸淡适中，蛋黄松沙可口，蛋白细嫩

注：淡黄色素低于12度的不超过10%。

7.4.3 理化指标

应符合表4的要求。

表4 理化指标

项目	指标
水分/ (%)	60~68
总脂肪/ (%)	≥12.0
食盐(以NaCl计)/ (%)	2.0~4.0
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤10

7.4.4 卫生指标

应符合GB 14881、GB 21710及表5的要求，微生物限量应符合GB 2749的要求，污染物限量应符合GB 2762的要求。农药残留限量应符合GB 2763的要求，兽药残留限量应符合GB 31650的要求。

表5 卫生指标

项目	指标
无机砷（以As计）/ (mg/kg)	≤0.05
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤0.2
汞（以Hg计）/ (mg/kg)	≤0.05

7.4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关要求。

8 检验方法

8.1 原料蛋检验

用敲碰及透光检验原料蛋的蛋壳和蛋内品质，再抽样检验规格，用Roches蛋黄比色标检验蛋黄色。

8.2 规格检验

将刮去包料并洗净拭干的蛋品，用感量百分之一的计量秤先称10只蛋的质量，再分别称取单只质量。

8.3 感官检验

8.3.1 外观

用手感、目测法检验。

8.3.2 组织结构

将洗净拭干的样品打开，放置在白瓷盘中，用手感、目测法检验。

8.3.3 蛋黄色素

取10只蛋洗净打开，放置在白瓷盘中，用Roches蛋黄比色标比色，蛋黄色素低于12度的不超过10%。

8.3.4 滋味气味

将样品洗净打开，放置在白瓷盘中，鼻嗅、品尝。

8.4 卫生检验

8.4.1 无机砷

按GB 5009.11、GB 5009.268规定的方法测定。

8.4.2 铅

按GB 5009.12、GB 5009.268规定的方法测定。

8.4.3 汞

按GB 5009.17、GB 5009.268规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一批配料、原料，同一天生产、同一等级的产品为一批。

9.2 抽样方法

抽样以批次为单位，按批次分别在货批的不同部位随机抽样，每100件内抽检样品3件；货件100件以上者，每增加100件，样品增加1件；不足100件的按100件计；每件样品抽取样品蛋3%，每个批次被抽取的样品蛋不得少于30只。剖检时，如样量过大，可按四分法缩分至10只再进行检验。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品须经出厂检验，检验合格并附合格证方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目为规格、感官指标和微生物指标。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验为本文件的全项目检验。

9.4.2 正常情况为每年不少于一次，发生下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上再恢复生产时；
- b) 原辅料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果发生较大差异时；
- d) 国家市场监管部门提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 检验结果中感官指标、规格有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

9.5.2 理化指标、微生物指标有一项不合格，则判该批次产品为不合格。

10 标志、标签、包装和贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 应符合 GB/T 191、GB 7718、GB/T 17924 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 专用标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相应的食品安全文件及有关规定，真空包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

10.2.2 采用真空包装，包装封口严密，不得透气，不得受到污染。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁干燥，符合卫生要求，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混

10.3.2 装卸时应轻放、轻搬，堆放平稳。

10.4 贮存

10.4.1 要求

产品应贮存在通风、清洁干燥的仓库内，并不得与有毒、有害、有异味的物品共存放。

10.4.2 保质期

10.4.2.1 鲜鸭蛋

应符合表6的要求。

表6 鲜鸭蛋保质期

贮存温度	保质期
5~15	45
16~25	30
26~35	20

10.4.2.2 咸鸭蛋

应符合表7的要求。

表7 咸鸭蛋保质期

贮存温度	保质期
5~15	120
16~25	90
26~35	60

10.4.2.3 咸鸭蛋软罐头

室温条件下保质期为180天。

10.4.2.4 咸蛋黄

冷冻条件下保质期为12个月。

附 录 A
(规范性)
儋州跑海鸭蛋地理标志保护范围

儋州跑海鸭蛋地理标志保护范围见图A. 1。



图A. 1 儋州跑海鸭蛋地理标志保护范围图

参考文献

- [1] 国家工商行政管理总局商标局2017年第1545号商标公告
-