

T/HNQA

团 体 标 准

T/HNQA XXXX—XXXX

地理标志产品 儋州绿壳鸡蛋

Danzhou product of geographical indication - Danzhou green shell egg

（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 儋州绿壳鸡蛋

1 范围

本文件规定了儋州绿壳鸡蛋的地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则、包装、贮存、运输和销售。

本文件适用于国家工商行政管理总局商标局2017年第1545号商标公告批准保护范围内的地理标志产品儋州绿壳鸡蛋。

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/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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 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 5030 无公害农产品 兽药使用准则
NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则
DB469003/T 2 绿壳蛋鸡饲养管理技术规程
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

绿壳蛋鸡

引自江西东乡，因产绿壳鸡蛋而得名的蛋鸡品种。

[来源：DB469003/T 2—2015，3.1，有修改]

3.2

儋州绿壳鸡蛋

在儋州市地理标志产品保护范围内，由绿壳蛋鸡所产下的蛋。

4 地理标志产品保护范围

限于国家工商行政管理总局商标局2017年第1545号商标公告批准的范围，包括儋州市境内的十六个乡镇，即那大镇、大成镇、南丰镇、和庆镇、雅星镇、兰洋镇、光村镇、木棠镇、海头镇、峨蔓镇、王五镇、白马井镇、中和镇、排浦镇、东成镇、新州镇。地理标志产品儋州绿壳鸡蛋的保护范围具体见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

儋州市处于东亚大陆季风气候的南缘，属热带季风气候，夏无酷暑，冬无严寒，阳光充足，雨量适中，年均1815毫米，雨量分布趋势是由东南向西北逐渐递减。受季风影响，全年雨量分布很不均匀，干季雨季分明。5~10月为雨季，占年雨量的84%，11月到次年4月为干季，占年雨量的16%。常年平均气温为23.5℃，最热月7月份的平均温度为27.8℃，极端最高气温33℃，最冷月1月份的平均气温为17.5℃，极端最低气温3.2℃。太阳辐射强，光热充足，年平均日照时数在2000小时以上，西部沿海最长达2500小时左右。

5.1.2 土壤

以花岗岩发育的砖红壤为主体，砖红壤占全县总面积的81.77%。

5.2 饲养技术

5.2.1 饲养条件

5.2.1.1 饮水

水质应符合GB 5749的要求，定期清洗消毒饮水设备。

5.2.1.2 饲料和添加剂

使用符合国家相关规定的饲料产品，配成适宜绿壳蛋鸡各生长阶段的全价营养饲料，使用的添加剂必须符合NY 5032的要求。

5.2.2 兽药使用

应符合NY/T 5030的要求，并严格执行休药期。

5.2.3 饲养管理

宜按照DB469003/T 2中8.2规定的要求。

5.2.4 疫病防控

宜按照DB469003/T 2中第9章规定的要求。

5.3 质量要求

5.3.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 商品蛋感官指标

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]

5.3.2 卫生指标

卫生安全指标应符合GB 14881和GB 21710的规定，微生物限量应符合GB 2749的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

表2 卫生指标

项目	指标
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05

5.3.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

6 检验方法

6.1 鲜蛋

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。

6.2 微生物和污染物

6.2.1 微生物限量应按 GB 2749 规定的方法测定。

6.2.2 总汞限量按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 农药残留和兽药残留

6.3.1 农药残留限量应按 GB 2763 规定的方法测定。

6.3.2 兽药残留限量应按 GB 31650 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批配料、原料，同一班次、同一生产线生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样方法

抽样以批次为单位，同一批次随机抽取满足检验需要3倍的量。

7.3 出厂检验

每批产品须经出厂检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验为本文件的全项目检验。

7.4.2 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：

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

7.5 判定规则

检验结果中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，微生物指标不合格，则判该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、贮存、运输和销售

8.1 标志、标签

8.1.1 应符合 GB 7718、GB/T 17924、GB/T 191 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 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。

8.2 包装

8.2.1 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 的规定。

8.2.2 采用真空包装，包装封口严密，不得透气，不得受到污染。

8.3 运输

8.3.1 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

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，堆放平稳。

8.4 贮存

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。

附 录 A
(规范性)
儋州绿壳鸡蛋地理标志保护范围

儋州绿壳鸡蛋地理标志保护范围见图A.1。



图A.1 儋州绿壳鸡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
-