江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2023

|  |
| --- |
|  |

富硒鲜鸡蛋

Selenium-rich fresh egg

征求意见稿

|  |  |
| --- | --- |
| 2023 - XX - XX 发布 | 2023 - XX - XX 实施 |

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.20 |
| CCS | X 18

|  |
| --- |
| **T/ JGE** |

 |

目次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

5 产品质量 2

6 检验规则 3

7 包装贮运 3

8 溯源管理 4

1. 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：南昌大学、江西省农业科学院、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：黄军根、陈亚茹、XXX。

富硒鲜鸡蛋

1. 范围

本文件规定了富硒鲜鸡蛋的术语和定义、产品种类、技术要求、产品质量、检验规则、包装贮运和溯源管理。

本文件适用于我省富硒鲜鸡蛋的评价或认证。

1. 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 [食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/50381.html%22%20%5Co%20%22GB%205009.5-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

GB/T 5009.47 [蛋与蛋制品卫生标准的分析方法](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/2727.html%22%20%5Co%20%22GB/T%205009.47-2003%20%E8%9B%8B%E4%B8%8E%E8%9B%8B%E5%88%B6%E5%93%81%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%A0%87%E5%87%86%E7%9A%84%E5%88%86%E6%9E%90%E6%96%B9%E6%B3%95%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

GB 5009.237 [食品安全国家标准 食品pH值的测定](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/49406.html%22%20%5Co%20%22GB%205009.237-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81pH%E5%80%BC%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

[GB 13078 饲料卫生标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/51316.html%22%20%5Co%20%22GB%2013078-2017%20%E9%A5%B2%E6%96%99%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%A0%87%E5%87%86%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准

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/T 32148 家禽健康养殖规范](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/54126.html%22%20%5Co%20%22GB/T%2032148-2015%20%E5%AE%B6%E7%A6%BD%E5%81%A5%E5%BA%B7%E5%85%BB%E6%AE%96%E8%A7%84%E8%8C%83%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类

GB/T 34238 清洁蛋加工流通技术规范

GB/T 39438 包装鸡蛋

[GB/T 41381 规模化家禽饲养场流感防控环境管理技术规范](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/116670.html%22%20%5Co%20%22GB/T%2041381-2022%20%E8%A7%84%E6%A8%A1%E5%8C%96%E5%AE%B6%E7%A6%BD%E9%A5%B2%E5%85%BB%E5%9C%BA%E6%B5%81%E6%84%9F%E9%98%B2%E6%8E%A7%E7%8E%AF%E5%A2%83%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E8%8C%83%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

[NY/T 388 畜禽场环境质量标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/5/4551.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank%22%20%5Co%20%22NY/T%20388-1999%20%E7%95%9C%E7%A6%BD%E5%9C%BA%E7%8E%AF%E5%A2%83%E8%B4%A8%E9%87%8F%E6%A0%87%E5%87%86)

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 754 绿色食品 蛋及蛋制品

NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量计算方法

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

[NY/T 2664 标准化养殖场 蛋鸡](http://down.foodmate.net/standard/sort/5/42270.html%22%20%5Co%20%22NY/T%202664-2014%20%E6%A0%87%E5%87%86%E5%8C%96%E5%85%BB%E6%AE%96%E5%9C%BA%20%E8%9B%8B%E9%B8%A1%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)

DB36/T 566 富硒食品硒含量分类标准

DB36/T 1322 富硒鸡蛋生产技术规程

DB36/T 1546 畜禽养殖废弃物第三方集中处理与资源化利用技术规范

DB36/T 1695 蛋鸡舍环境控制技术规程

1. 术语和定义

GB/T 34262界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

富硒鲜鸡蛋 selenium fresh egg

通过蛋鸡养殖过程中自然富集硒或硒生物营养强化技术，所获得的富含微量元素硒的鲜鸡蛋，其可食部分的总硒含量（以鲜重计）为0.2mg/kg～0.5mg/kg。

1. 技术要求
	1. 养殖环境

蛋鸡养殖环境应符合NY/T 388、NY/T 391和NY/T 2664的规定。

* 1. 种苗要求

种苗应健康、无病，来自非疫区，鸡苗供应商应具备相关资质。

* 1. 养殖过程

养殖过程应符合GB/T 32148、DB36/T 1322的规定。

饲料卫生应符合GB 13078的规定。

饲料和兽药使用应分别符合NY/T 471和NY/T 472 的规定。

活禽的卫生防疫应符合NY/T 473的规定，流感防控环境管理应符合[GB/T 41381](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/116670.html%22%20%5Co%20%22GB/T%2041381-2022%20%E8%A7%84%E6%A8%A1%E5%8C%96%E5%AE%B6%E7%A6%BD%E9%A5%B2%E5%85%BB%E5%9C%BA%E6%B5%81%E6%84%9F%E9%98%B2%E6%8E%A7%E7%8E%AF%E5%A2%83%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E8%8C%83%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)的规定。

生产主体的养殖污染物应符合GB 18596的规定，养殖废弃物应按照DB36/T 1546的规定进行无害化处理和资源化利用。

* 1. 加工过程

鲜鸡蛋的清洗和消毒应符合GB/T 34238的规定。

1. 产品质量
	1. 感官要求

富硒鲜鸡蛋的感官指标应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检测方法 |
| 外观 | 蛋壳质量 | 具有本品类蛋壳固有的色泽，蛋壳完整无破损，不得出现明显斑点、沙皮、畸形蛋 | GB/T 39438 |
| 蛋壳清洁度 | 蛋壳外表无肉眼可见的污渍 |
| 全蛋 | 蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色 |
| 内容物 | 蛋黄 | 完整、有韧性，未出现散黄 |
| 哈氏单位 | ＞60 | NY/T 823 |
| 蛋白 | 较粘稠、透明、浓蛋白、稀蛋白清晰可辨 | GB/T 39438 |
| 胚盘 | 未见明显发育 |
| 异物 | 允许有直径小于2mm的血斑、肉斑，无其他异物 |
| 鲜蛋液 | 均匀一致，淡黄色液体，具有鸡蛋正常气味，无异味、无蛋壳、血丝等杂质 | NY/T 754 |

* 1. 理化指标

富硒鲜鸡蛋的理化指标应符合表2的规定。

1. 理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要 求 | 检测方法 |
| 全蛋液 | 鲜蛋白液 | 鲜蛋黄液 |
| 水分,g/100g | ≤78.0 | ≤88.5 | ≤59.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质，% | ≥11.0 | ≥9.5 | ≥14.0 | GB 5009.5 |
| 游离脂肪酸，% | ≤4.0 |  | ≤4.0 | GB/T 5009.47 |
| pH | 6.9-8.0 | 8.0-9.5 | 6.0-7.0 | GB 5009.237 |
| 硒含量，mg/kg | 0.2～0.5 | GB 5009.93 |

* 1. 安全卫生要求

5.3.1 污染物限量应符合GB 2762和NY/T 754的规定。

5.3.2 农药残留限量应符合GB 2762和NY/T 754的规定。

5.3.3 兽药残留限量应符合GB 31650和NY/T 754的规定。

5.3.4 微生物限量应符合GB 2749和NY/T 754的规定。

1. 检验规则
	1. 产品抽样应按照NY/T 896的规定。
	2. 产品检验应按照NY/T 1055的规定。
2. 包装贮运
	1. 包装应符合NY/T 658的规定，包装鸡蛋的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。
	2. 运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。
	3. 鲜鸡蛋贮存、运输和销售应符合GB 7718、GB/T 39438、NY/T 1056的规定。
3. 溯源管理

企业宜采用GS1国际统一追溯标准，建立质量追溯系统，记录从养殖、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息，并在在产品包装上印制GS1商品条码或商品信息二维码。

1.

