

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXX—XXXX

井冈山鲜鸭蛋

Jinggangshan Fresh duck eggs

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求 2

5 检验规则 2

6 包装、标签与标志 3

7 运输与贮存 3

附录 A（规范性） 井冈山鲜鸭蛋生产区域范围图 5

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山鲜鸭蛋

1 范围

本文件规定了井冈山鲜鸭蛋的要求、检验规则、包装、标签与标志、运输与贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产加工的鲜鸭蛋。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸及纸制品
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- 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 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山鲜鸭蛋 Jinggangshan Fresh duck eggs

吉安市行政区域范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的鲜鸭蛋。
井冈山鲜鸭蛋生产区域范围见附录 A。

4 要求

4.1 养殖环境

应符合 NY/T 391 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。污染物排放应符合 GB 18596。

4.2 投入品

饲料及饲料添加剂的使用应符合 NY/T 471 的要求，畜禽卫生防疫应符合 NY/T 473 的要求。有机产品投入品应符合 GB/T 19630 的要求。

4.3 禽蛋收集

收集的鲜鸭蛋应在消毒后保存。

4.4 废弃物处理

污染物排放应符合 GB 18596 的要求。

4.5 感官要求

应符合表 1 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 754 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	特级	一级	
外观	完整无破损，未见明显斑点、沙皮，无肉眼可见的污渍 灯光透视下整个蛋呈微红色；打开后，蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明，无其他异物。 蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。		取带壳鲜鸭蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察蛋壳和内容物。闻其气味。
内容物			
气味			
哈氏单位	≥72	≥60	NY/T 823

4.6 安全指标

应符合 GB 2749、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的要求，绿色食品还应符合 NY/T 754 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一养殖场、同一天生产的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

5.2.1 外观检验抽样

按批次取样，每一百箱取样 3 箱，每增一百增加取 1 箱，尾数不足百箱但超过 30 箱则增取样 1 箱。

5.2.2 内容物、气味、哈氏单位检验抽样

每批次中随机抽样 10 枚，测总数不应小于 50 枚。

5.3 检验分类

5.3.1 交付检验

每批次产品应进行出厂检验，交付检验项目为感官指标。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每年进行一次，下列情况之一也应进行型式检验：

- 停产半年以上再恢复生产时；
- 养殖、生产条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.3.2.2 型式检验项目包括本文件 4.5~4.7 规定的所有项目。

5.4 判定规则

5.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。

5.4.2 有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。

6 包装、标签与标志

6.1 包装

6.1.1 包装应严密、无渗漏或破裂，符合 GB 43284 要求。

6.1.2 包装材料应分别符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。塑料包装容器应符合 GB/T 5737 的要求。

6.1.3 绿色食品应符合 NY/T 658 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

6.2 标签与标志

6.2.1 应符合 GB/T 32950 的规定，包装上应标明品名、规格、产地、批号、生产或包装日期、净含量、产品执行标准号、生产单位名称和地址等，并附有质量合格的标志。

6.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 运输与贮存

7.1 运输

运输工具应具有清洁、卫生、干燥、无异味，不得与有毒有害物品混运。运输途中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。装卸时应轻放、轻搬，堆放平稳。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.2 贮存

应在通风、清洁、卫生的条件下贮存，严防曝晒、雨淋、冻害及有害物质污染。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.3 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，常温贮存下产品保质期为 30 天，冷藏贮运下产品保质期为 60 天。

附录 A
(规范性)
井冈山鲜鸭蛋生产区域范围图

井冈山鲜鸭蛋生产区域范围图见图 A. 1。

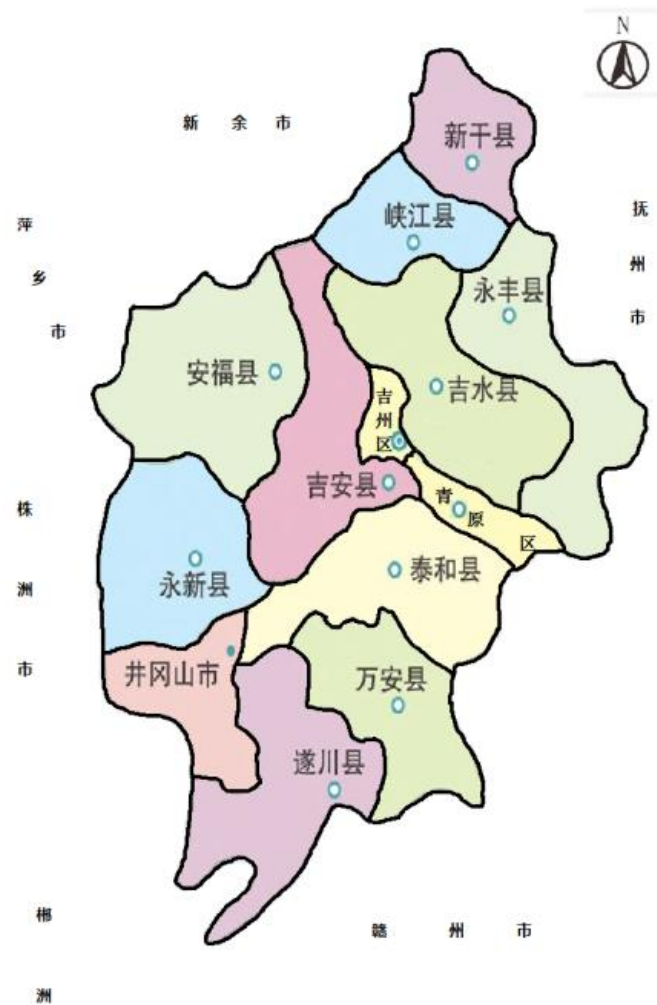


图 A. 1 井冈山鲜鸭蛋生产区域范围图