

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

井冈山咸鸭蛋

Jinggangshan Salted 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 3

6 包装、标签与标志 3

7 运输与贮存 4

附录 A（规范性） 井冈山咸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：

井冈山咸鸭蛋

1 范围

本文件规定了井冈山咸鸭蛋的要求、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咸鸭蛋产品。

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/T 2016 食用盐
- 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 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
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- 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 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- 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 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 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

井冈山咸鸭蛋 Jinggangshan Salted 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®”商标持有人授权的咸鸭蛋。
井冈山咸鸭蛋生产区域范围见附录 A。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 原料蛋选用麻鸭所产的蛋，应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.2 加工用食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 加工用红沙土、黄沙土应符合 GB 15618 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2 生产主体

生产加工主体应取得食品生产许可证或食品小作坊登记证，具备与生产加工产品相适应的环境、场所、设施设备、人员及管理。

4.3 加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。经选蛋、清洗、晾干、腌制、清洗、包装。自然风干时间不得少于 65 天。

4.4 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
外观	外壳洁净、完整、无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观和组织形态。尝其滋味，闻其气味。
组织形态	蛋白呈白色、米黄色，蛋黄呈黄色、金黄色	
滋味气味	口感纯正，咸淡适中，具有独特的咸鲜味	

4.5 理化指标

应符合表 2 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 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分（g/100g）	≤70	GB 5009.3
蛋白质（g/100g）	≥12.0	GB 5009.5

脂肪（g/100g）	≥10.0	GB 5009.6
------------	-------	-----------

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

同一原料、同一生产批次的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

以批次为单位，统一批次随机抽取满足检验需要 3 倍的量。

5.3 检验分类

5.3.1 交付检验

每批次产品应进行交付检验，出库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 4.4~4.8 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。
- 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 7718、GB 28050 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。

附录 A
(规范性)
井冈山咸鸭蛋生产区域范围图

井冈山咸鸭蛋生产区域范围图见图 A. 1。

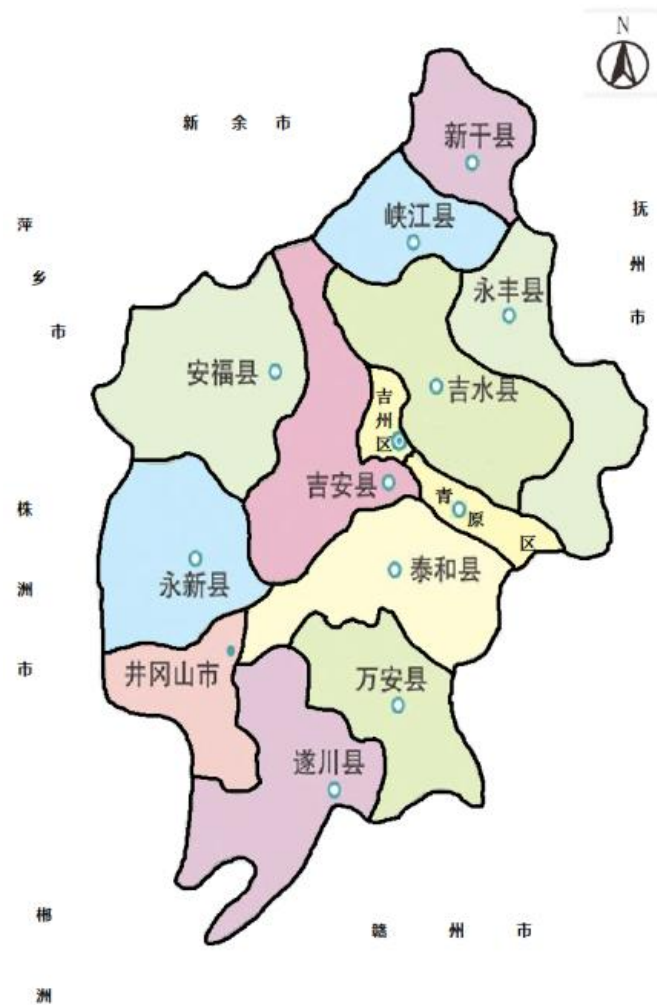


图 A. 1 井冈山咸鸭蛋生产区域范围图