

ICS 67.120.20

CCS X 18

T/

团 体 标 准

T—2024

鸡蛋液

Liquid egg

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

中国联合国采购促进会 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 分类	2
5 技术要求	2
6 生产加工过程中的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标签与标志、包装、贮存与运输	4

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。

本文件由广东鲜福农业发展有限公司提出。

本文件由中国联合国采购促进会归口。

本文件起草单位：广东鲜福农业发展有限公司、西普认证服务（广州）有限公司、广东中星认证有限公司。

本文件主要起草人：林青青、唐晓梅、雷云。

鸡蛋液

1 范围

本文件规定了鸡蛋液的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标签与标志、包装、贮存与运输。

本文件适用于鸡蛋液产品的生产、检验和销售。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.19 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蛋与蛋制品采样和检样处理

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 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号（2023）《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

巴氏杀菌全蛋液

以鸡蛋为原料，经原材料验收、拆包、挑选、浸泡消毒、清水浸泡、风干、光检、磕蛋、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌、灌装、包装等工艺制成的产品。

3.2

巴氏杀菌蛋黄液

以鸡蛋为原料, 经原材料验收、拆包、挑选、浸泡消毒、清水浸泡、风干、光检、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌、灌装、包装等工艺制成的产品。

3.3

巴氏杀菌蛋白液

以鸡蛋为原料, 经原材料验收、拆包、挑选、浸泡消毒、清水浸泡、风干、光检、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌、灌装、包装等工艺制成的产品。

4 分类

按照预处理后的原料不同分为:

- 巴氏杀菌全蛋液;
- 巴氏杀菌蛋黄液;
- 巴氏杀菌蛋白液。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 应使用来自非疫区的健康鸡所产的无损新鲜鸡蛋。

5.1.2 鸡蛋的品质应符合相关标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和杂质。尝其滋味, 闻其气味
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法
	巴氏杀菌全蛋液	巴氏杀菌蛋黄液	巴氏杀菌蛋白液	
水分/ (g/100g) \leq	78	59	89	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g) \geq	7	23	—	GB 5009.6
蛋白质/ (g/100g) \geq	11	13	9	GB 5009.5
pH	7.0~8.0	6.0~7.0	8.0~10.0	GB 5009.237

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药残留限量和兽药残留限量

5.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^6	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.19 执行。

5.7 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

随机抽取，每 1000 件抽取 2 件，每批应不少于 6 件(3 件备用)。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、水分、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年及以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包括第5章中5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品为符合本文件。出厂检验项目如有不合格,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品为不符合本文件。

7.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判为型式检验不符合本文件。微生物指标不得复检。

8 标签与标志、包装、贮存与运输

8.1 标签与标志

标签上应注明产品类别且符合GB 7718、GB 28050的相关规定。运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 包装形式应牢固,适于贮运。

8.3 贮存

8.3.1 产品的贮存温度应控制在0℃~4℃。

8.3.2 产品贮存的冷库,应有防鼠、防虫设施,不应与有毒、有害、有异味等的物品混贮,应远离污染源。

8.4 运输

8.4.1 用于运输蛋液的容器应由安全可靠的材料制成,其设计应为一次性用品或便于清洗和充分排水且不应用于其他用途。

8.4.2 产品运输过程中温度应控制在0℃~4℃。