

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH 007—2024

ω -3 多不饱和脂肪酸强化鲜鸡蛋

Omega-3 polyunsaturated fatty acids fortified fresh hen egg

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 31 实施

四川省市场监督管理学会 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 技术要求 2

5 生产过程卫生要求 3

6 检验规则 3

7 包装、标签标识、储存、运输 3

8 保质期 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。

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。

本文件由四川圣迪乐村生态食品股份有限公司提出。

本文件由四川省市场监督管理学会归口。

本文件起草单位：四川圣迪乐村生态食品股份有限公司、四川铁骑力士食品有限责任公司、四川省市场监管发展研究中心、四川农业大学、四川省食品检验研究院、成都市食品检验研究院。

本文件主要起草人：齐莎日娜、王琼、周建川、毕小娟、胡静、王欢、王方铃、杨博、刘欢、张克英、李澍才、余晓琴、王利娜。

ω-3 多不饱和脂肪酸强化鲜鸡蛋

1 范围

本文件规定了 ω-3 多不饱和脂肪酸强化鲜鸡蛋的术语和定义、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、包装、标签标识、储存、运输和保质期。

本文件适用于通过优化蛋鸡饲料配方,可生食期内不经熟化能直接食用的 ω-3 多不饱和脂肪酸强化鲜鸡蛋。

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB/T 34238-2017 清洁蛋加工流通技术规范
- GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类
- GB/T 39438-2020 包装鸡蛋
- NY/T 823-2020 家禽生产性能名词术语和度量计算方法
- NY/T 4069-2021 ω-3多不饱和脂肪酸强化鸡蛋
- NY/T 4070 ω-3多不饱和脂肪酸强化鸡蛋生产技术规范
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局(2023)第70号令

3 术语和定义

GB/T 34262-2017、NY/T 823-2020、NY/T 4069-2023术语和定义适用于本文件。

3.1

ω-3 多不饱和脂肪酸 ω-3 polyunsaturated fatty acids

从脂肪酸的甲基端(ω端)开始,第一个不饱和双键出现在第3个和第4个碳原子之间的多不饱和脂肪酸,主要包括 α-亚麻酸(ALA)、二十碳五烯酸(EPA)、二十二碳六烯酸(DHA)。

[来源: NY/T 4069-2021, 3.1]

3.2

鲜鸡蛋 fresh hen egg

通过或不通过贮存、温度等处理,质量完好,鸡所产的未经加工的鸡蛋。

[来源: GB/T 34262-2017, 2.2, 有修改]

3.3

哈氏单位 haugh unit

衡量禽蛋蛋白质质量和新鲜度的指标。

[来源：NY/T 823-2020，5.7.7]

4 技术要求

4.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
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。	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。
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，胚胎未发育，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。	
哈氏单位 ^a	≥75	NY/T 823-2020中5.7.7.2
^a 哈氏单位为产品出厂时的要求。		

4.2 营养指标

应符合表2的规定。

表2 营养指标

项 目	要 求	检验方法
ω-3多不饱和脂肪酸含量/（mg/100g）	≥325	GB 5009.168
ω-3多不饱和脂肪酸允许误差范围 ^a	≥80%标示值	
^a 产品保质期内的检测值。		

4.3 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（CFU/g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按GB 4789.19执行。					

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1的规定及国家有关规定和公告。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定及国家有关规定和公告。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产过程卫生要求

应符合GB 21710、GB/T 34238-2017和NY/T 4070的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

按GB/T 39438-2020中6.1和6.2的规定执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前，应经逐批检验合格后附出厂检验报告方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目应包括感官指标（含哈氏单位）、净含量及允许短缺量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当蛋鸡饲料配方发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与最近一次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目应包括本文件中 4.1~4.3 规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 所有检验项目均符合要求，判定该批产品合格。

6.4.2 指标项如有 1 项不合格（致病菌指标项除外），可加倍抽样复检，复检合格则判定该批产品合格，如仍有不合格项，则判定该批产品不合格。

6.4.3 指标项如有 2 项（含 2 项）以上不合格（致病菌指标项除外），则判定该批产品不合格。

6.4.4 致病菌指标项不合格，直接判定该批产品不合格。

7 包装、标签标识、储存、运输

7.1 包装

包装材料应无毒、无害、无异味、无霉变，满足运输和销售要求，宜使用环保材料。包装应适度，能有效避免鸡蛋碰撞。

7.2 标签标识

7.2.1 符合本文件 4.2 要求的，可在包装上注明“ ω -3 多不饱和脂肪酸强化鲜鸡蛋”“对鸡蛋过敏者慎用”等信息。

7.2.2 最小销售包装应标示品名、生产日期、生产商（或包装商）名称、地址和联系方式、产品执行标准、净含量、批号、保质期、储存条件等。标示原则和形式应符合 GB/T 39438-2020 中附录 D 的要求。

7.2.3 运输包装应标明品名、生产日期、生产商（或包装商）名称、净含量、运输和储存注意事项等，并按 GB/T 191 的相关要求进行图示标识。

7.3 储存

产品应储存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，储存时应留有一定的间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存，产品购买后宜在0℃～8℃保存。

7.4 运输

按GB/T 34238-2017中第6章的规定执行。

8 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品自生产之日起，生食期限为15天，产品保质期为30天。超过可生食期的产品应经充分熟化后食用。
