

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—XXXX

鸡蛋壳粉

Eggshell powder

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国商业企业管理协会 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 1

5 试验方法 2

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输、贮存 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。

本文件由大连绿雪蛋品发展有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：大连绿雪蛋品发展有限公司。

本文件主要起草人：

鸡蛋壳粉

1 范围

本文件规定了鸡蛋壳粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。
本文件适用于鸡蛋壳粉的生产和检验。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH 值的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官

产品的感官应符合表 1 的规定。

表1 感官

项目	指标
组织形态	呈粉末状，无结块
色泽	具有产品应有色泽
滋味、气味	具有本产品正常气味、无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.2 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤8.0
蛋白质，%	≤8.0
pH	8.0~10.0
钙，%	≥30.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.1
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.05
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1

4.3 微生物指标

产品的微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

称取 50 g 样品放于透明、洁净的样品杯或烧杯中，于明亮处肉眼观察其色泽和外观，然后嗅其气味并用口尝试之。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定进行。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定进行。

5.2.3 pH

按 GB 5009.237 的规定进行。

5.2.4 钙

按 GB 5009.92 的规定进行。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

5.2.6 镉

按GB/T 5009.15 的规定进行。

5.2.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

以同一品种的原料、同意工艺所生产的统一规格产品为一批次。

6.3 抽样

从每批产品中按质量的万分之一的比例随机抽取样品，抽样量最低不得少于 1.5 kg。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品应经检验合格后方可出厂。

6.4.2 出厂检验的项目为

6.5 型式检验

当有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 监管部门提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

检验结果中安全指标，微生物指标有一项不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格；其他指标如果有任意一项不合格时，可从同一批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。蛋白质和钙的指标不在一个级别时，按低的级别判定。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

运输包装应标明产品名称、厂名、厂址、产品标准号、生产日期、重量，并符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损，并符合相关的卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混装混运。产品在运输过程中，避免受潮、受压，不应曝晒、雨淋。

7.4 贮存

应储存于阴凉、干燥、通风、清洁的仓库中。不应露天存放，不应与有害、有毒、有腐蚀性有异味的物品放在一起。

8 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，保质期为 24 个月。
