

河北省质量信息协会团体标准

《人参鲜鸡蛋》

(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组

2025 年 10 月

一、任务来源

依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，团体标准《人参鲜鸡蛋》由河北省质量信息协会于 2025 年 9 月 28 日批准立项，立项编号：T2025402。本标准由广州卡牧饲料科技有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：广州卡牧饲料科技有限公司、X X X X X X。

二、目的和意义

鸡蛋是天然食品之一，价廉质优，富含人体所需的优良蛋白质和丰富的氨基酸、矿物质、维生素等营养物质，是人们首选蛋白质营养食品。鸡蛋不仅是人类重要的食品，而且是生物、化工、轻工等行业的重要原料。我国自 1985 年以来一直稳居世界鸡蛋产量第一大国的地位。

在食品质量安全备受重视的前提下，鸡蛋的质量安全也日益受到消费者的关注，同时也受到畜牧业生产和食品质量监管部门的重视。营养品质是评价鸡蛋质量的最重要的指标，作为食品，鸡蛋为消费者提供的是高质量的营养素，鸡蛋中含有人体所需的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质（常量元素和微量元素）等，鸡蛋中的营养素丰富而均衡，含有人体所需的 8 种必需氨基酸，而且鸡蛋的蛋白质消化率可达 98%，容易被人体消化和吸收。蛋黄中含有丰富的卵磷脂、固醇类、卵磷脂以及钙、磷、铁、维生素 A、维生素 D 及 B 族维生素。因此，

鸡蛋在很久以前就成为我国居民心目中优质的补养食品。

鸡饲料是鸡蛋营养品质的重要影响因素之一，饲料不仅影响鸡群的产蛋率，对蛋中有些成分的含量也会有直接影响。如饲料中的维生素 A 和 E、碘、硒、 $\Omega-3$ 不饱和脂肪酸等含量高于正常水平时，鸡群所产蛋中这些营养素的含量也显著高于喂饲普通饲料的鸡群所产的蛋。目前，市场上一些保健蛋产品就是通过向饲料中添加较高量的某种营养素成分，使这种成分较多地转移到蛋黄中，蛋黄内该成分的含量明显高于普通的鸡蛋。同样，当配合饲料中某种营养素含量不足的时候，蛋内（尤其是蛋黄中）这种营养成分含量也会减少。

人参是一种常见的草本植物，被广泛用于中医药和营养补充品中。它被认为具有多种功效和作用，如改善免疫系统、增强体力和抗疲劳等，人参主要以根茎入药，一些研究探索了人参副产品作为饲料添加剂、疫苗佐剂对猪、牛、羊、家禽等动物生产性能、肉蛋品质、肠道健康、抗应激能力等方面的影响，证实人参副产品在畜禽、水产养殖中均有良好的应用效果和市场前景。将人参提取物作为饲料添加剂来生产高品质鸡蛋，属于高品质、高附加值的农产品范畴。人参提取物的主要活性成分是人参皂苷、多糖、多肽等。这些成分被鸡摄入后，通过调节鸡的生理状态，间接或直接地改善鸡蛋品质：

(1) 提高抗应激能力：人参皂苷具有显著的抗应激和适应原作用。可以缓解鸡群在高温、高湿、惊吓、运输等状况下的应激反应，保持产蛋率和健康状态。

(2) 增强免疫力：人参多糖和皂苷能激活免疫系统，提高鸡只的

抗体水平和抗病能力，减少疾病发生，从而降低抗生素使用量，生产更“绿色”的鸡蛋。

(3) 改善肠道健康：某些人参成分可以调节肠道菌群平衡，促进营养物质的消化吸收，提高饲料转化率。

(4) 抗氧化功能：人参具有很强的抗氧化性，可以清除体内的自由基。这不仅保护了鸡的健康，某些抗氧化成分（如特定的皂苷）也可能被富集到蛋黄中。

(5) 调节脂质代谢：可能影响鸡的脂肪代谢，从而改变蛋黄中脂肪酸的组成。

在饲料中添加适量的人参提取物，可使鸡蛋产生以下积极变化：

(1) 蛋黄颜色加深：这是最直观的变化。人参中的天然色素（如类胡萝卜素衍生物）以及改善的营养吸收，会使蛋黄颜色更偏向深橙色或金黄色，更受消费者喜爱。

(2) 营养价值提升：富集特定营养素：部分人参皂苷、多糖等活性成分可能会少量地转移并富集在蛋黄和蛋清中。

(3) 改善脂肪酸组成：可能提高蛋黄中多不饱和脂肪酸（如 EPA、DHA）的比例，降低饱和脂肪酸含量。

(4) 提高抗氧化物质含量：蛋黄的抗氧化能力会显著增强，延缓鸡蛋自身的氧化变质，延长保鲜期。

(5) 蛋壳强度提高：由于鸡只健康改善，钙质吸收更好，蛋壳会更厚、更坚固，减少运输损耗。

哈夫单位值提升：哈夫单位是衡量蛋清品质的指标，值越高代表

蛋清更浓稠、更新鲜。添加人参提取物有助于维持更高的哈夫单位。

三、技术现状

目前，关于鸡蛋，已有国家强制性标准 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，规定了鲜蛋与蛋制品的安全底线。国家推荐性标准 GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》，规定了包装鸡蛋的术语和定义、分级、检测方法、检验规则、包装、标签与标识、贮存、运输和销售；适用于包装鸡蛋的生产与流通。关于鲜鸡蛋，已有商业标准 SB/T 10638-2011《鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》，规定了普通鲜鸡蛋、鲜鸭蛋的卫生要求、品质分级、重量分级、包装产品分级判别、检验方法、检验规则和标签；适用于普通鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级。

本团体标准《人参鲜鸡蛋》规定了人参鲜鸡蛋的要求、检验规则、包装、标签与标识、贮存和运输；适用于以添加人参提取物的饲料喂养的蛋鸡所产的鲜鸡蛋。

四、必要性

本团体标准《人参鲜鸡蛋》的制定，可以规范以添加人参提取物的饲料喂养蛋鸡所产鲜鸡蛋的质量，满足市场对不同品质鸡蛋的需求，增进人民健康，促进鸡蛋市场繁荣。

五、主要工作过程：

（一）2025 年 7 月：成立标准起草工作组，明确相关单位和负责人

员的职责和任务分工；

(二) 2025 年 8 月：标准起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，调研人参鲜鸡蛋生产和市场需求情况，并进行分析总结，为标准草案的编制打下了基础；

(三) 2025 年 9 月：标准起草工作组通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，并完成团体标准立项文件。

2025年9月28日，《人参鲜鸡蛋》团体标准正式立项。

(四) 2025 年 10 月底：标准起草工作组通过讨论，确定本标准的主要内容，初步形成标准草案和编制说明。经相关标准专家审核后，进行修改完善，并形成征求意见稿，线上线下征求意见。

六、编制原则

本标准的编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》最新版本的要求进行编写。

本标准与现行法律法规、标准和强制性标准没有冲突。

七、主要内容及依据

本标准的制定主要依据下列标准：

GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

本标准规定了人参鲜鸡蛋的要求、检验规则、包装、标签标识、贮存、运输和销售。

1. 范围

本标准适用于以添加了人参粉（稀有人参皂苷）的饲料饲养的蛋鸡所产的鸡蛋。

2. 规范性引用文件

本标准参考引用的标准：

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.12 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

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 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

3. 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4. 要求

4.1 感官要求

主要依据GB 2749-2015中鲜蛋感官要求制定。

4.2 质量要求

主要依据人参鲜鸡蛋营养特点制定，根据产品多次检测结果以及市场调查，确定最终数值。

4.4 污染物限量

主要依据GB 2762—2022中蛋及蛋制品和鲜蛋的污染物限量规定制定。

4.5 微生物限量

主要依据GB 2749制定。

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留限量依据GB 2763的规定制定，兽药残留量在依据GB 31650.1的基础上，考虑到市场情况对抗生素的要求，对抗生素(阿莫西林、青霉素、多西环素、恩诺沙星)的要求严格控制为不应检出。

4.7 生产加工过程的卫生要求

考虑到食品类标准的特点，对生产加工过程卫生要求进行规定，本条款依据GB 21710进行规定。

5. 检验规则

主要依据生产和检测实际情况进行规定。

6. 包装、标签标识、贮存、运输和销售

主要依据 GB/T 39438-2020 中对包装、标签标识、贮存、运输和销售的要求进行规定。

八、与现行法律、法规、标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准和行业标准，在对等内容的规范方面，与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

十、贯彻标准的要求和措施建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。。

十一、其它应予说明的事项

无。

《人参鲜鸡蛋》标准起草工作组

2025年10月