

ICS 67.120.20

团体标准

T/LYFIA XXX—XXXX

无抗鲜鸡蛋

antibiotic-free fresh eggs

(公告稿)

2018 - XX - XX 发布

2018 - XX - XX 实施

临沂市食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由临沂市食品工业协会提出。

本标准主要起草单位：临沂市食品工业协会、山东五牛农业科技股份有限公司、山东新四维农业科技有限公司、山东中检检测技术有限公司

本标准主要起草人：巩大勇、徐善广、蹇计魁、张金博、刘学涛、王配增、杨福真、张呈国、张传彦、陈桂兰、丁锴

无抗鲜鸡蛋

1 范围

本标准规定了无抗鲜鸡蛋的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标识、运输、贮存、保质期。

本标准适用于无抗鲜鸡蛋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2749—2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- SB/T 10638—2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
- SB/T 10895 鲜蛋的包装与标识
- 动物性食品中兽药最高残留限量 农业部235号公告
- 动物性食品中兽药残留检测方法 农业部236号公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

无抗鲜鸡蛋

无抗生素及各类违禁药物残留的鲜鸡蛋。

4 分级

根据重量，按照SB/T 10638—2011表2的要求进行分级。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 鲜蛋感官要求

| 项目 | 要求 |
|----|--|
| 色泽 | 灯光透视时整个蛋呈微红色，去壳后蛋黄呈米黄色，蛋白澄清，透明，无其他异常颜色。 |
| 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有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。 |

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

≥11.0g/100g。

5.2.2 铅（以Pb计）

符合GB 2762的要求。

5.2.3 镉（以Cd计）

符合GB 2762的要求。

5.2.4 汞（以Hg计）

符合GB 2762的要求。

5.3 农药残留

符合GB 2763的要求。

5.4 兽药残留

符合农业部235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按照GB 2749规定的方法检验。

6.2 蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法检验。

6.3 铅（以Pb计）

按照GB 5009.12规定的方法检验。

6.4 镉（以Cd计）

按照GB 5009.15规定的方法检验。

6.5 汞（以Hg计）

按照GB 5009.17规定的方法检验。

6.6 农药残留

按照GB 2763规定的方法检验。

6.7 兽药残留

按照农业部236号公告《动物性食品中兽药残留检测方法》规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格产品为一个批次。

7.2 抽样规则

按照SB/T 10638—2011规定的方法抽样。

7.3 检验分类

分出厂检验和型式检验。

7.4 出厂检验

7.4.1 出厂检验项目

外观、分级、包装和标识。每批产品经出厂检验合格并喷涂溯源码后方可出厂。

7.4.2 判定规则

若检验结果不合格，允许在原批次产品中加倍抽取样品复检不合格项目，检验结果若仍不合格则判定该批次不合格。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

7.5.2 正常生产时，每半年型式检验不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原辅材料、生产工艺、配方等发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差距的；
- d) 上级主管部门提出型式检验要求时。

7.5.3 判定规则

若检验结果不合格，允许在原批次产品中加倍抽取样品复检不合格项目，检验结果若仍不合格则判定该批次不合格。

8 包装、标识、运输、贮存、保质期

8.1 包装和标识

8.1.1 应符合 SB/T 10895 的规定。

8.1.2 包装箱上应喷涂二维溯源码和数字溯源码，扫描二维码后进入溯源系统，输入数字溯源码可获知鸡的品种、日龄、鸡蛋生产日期及与其对应的哈夫单位、检测报告等。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应该清洁无污染，运输过程中应防止日晒、雨淋、受潮、污染。严禁与有腐蚀性、有毒、有异味的物品混装混运。

8.2.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击、挤压。

8.3 贮存

产品应存放在干燥、阴凉、通风的仓库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、挥发性、腐蚀性物质混存。

8.4 保质期

在常温下，一、四季度保质期为15天，二、三季度保质期为10天。