
ICS 67.120.20

团体标准

T/LYFIA 002—2019

无抗鲜鸡蛋

antibiotic-free fresh eggs

(公布稿)

2019-1-3 发布

2019-1-30 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、骞计魁、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得鸡的品种、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。
