

TB

团 体 标 准

T/QDIFST 006—2025



2025-08-19 发布

2025-9-19 实施

青岛市食品科学技术学会

发布

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。

本文件的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由青岛市食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：青岛农业大学、青岛赤东天极生态农业发展有限公司、山东省畜产品质量安全中心、山东罗开佳知善农业科技有限公司、青岛慧和生物科技有限公司、山东绿松农业科技有限公司、青岛普兴生物科技有限公司、青岛朗兹科技设备有限公司。

本文件主要起草人：王宝维、王金宇、李俊玲、韩丽彬、康嘉诺、王秉翰、吕广宙、张名爱、孔敏、凡文磊、王巧莉、范智刚、吴元照。

可生食鲜鸡蛋

1 范围

本文件规定了可生食鸡蛋的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装与标识、运输、贮存与保质期、信息披露、追溯与召回和档案记录。

本文件适用于可生食鲜鸡蛋。

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 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 4789.2 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13078 饲料卫生标准

GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 23200.115 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

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 31659.2 食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

GB 31660.5 食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

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

NY/T 388 畜禽场环境质量标准

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

3 术语和定义

3.1 可生食鲜鸡蛋 ready-to-eat fresh eggs

在可生食期内不经熟化可直接食用的带壳鲜鸡蛋。

4 要求

4.1 养殖

4.1.1 蛋鸡健康、无病，来自非疫病区。

4.1.2 蛋鸡饮水质量符合 GB 5749 的要求，饮水线做好卫生管理，管道内无生物膜。

4.1.3 鸡舍空气质量符合 NY/T 388 的要求。

4.1.4 饲料卫生标准符合 GB 13078 的要求。

4.1.5 不使用易导致蛋品产生异味的饲料原料和饲料添加剂。

4.2 加工

4.2.1 鲜鸡蛋应经清洗、干燥、紫外线杀菌、喷涂食品级白矿油、光检排选、裂纹检测、喷码处理、分级、装箱。

4.2.2 鲜鸡蛋清洗按照初洗、净洗、消毒 3 个步骤进行；初洗水温 35℃，净洗水温 40℃；消毒剂采用食品消毒专用产品。

4.2.3 每月对加工环境及成品鸡蛋进行沙门氏菌监控。

4.3 感官

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
蛋壳	清洁、完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物
气室	完整，气室高度不超过 9mm
蛋白	浓稠，透明；血斑、肉斑率小于 10%
蛋黄	呈橘黄色至橙色，完整、圆紧、凸起完整、有韧性、无异物，轮廓清晰，未有胚胎发育现象
气味	具有产品固有的气味

4.4 哈氏单位

不小于 72。

4.5 污染物

污染物限量符合表 2 的规定，其他符合 GB 2762 的规定。

表 2 污染物限量

项目	指标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.04
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.03

4.6 农药残留

农药残留限量符合表 3 的规定，其他符合 GB 2763 的规定。

表 3 农药残留限量

项目	指标
六六六 /（mg/kg）	不得检出
滴滴涕 /（mg/kg）	不得检出
氟虫腈 /（mg/kg）	≤ 0.02

4.7 兽药残留

兽药残留限量符合表 4 的规定，其他符合 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	指标
四环素 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出
多西环素 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出
氧氟沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出
诺氟沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出
培氟沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出
洛美沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出

4.8 微生物

蛋液微生物限量见表 5。

表 5 蛋液微生物限量

项目	指标
菌落总数 / (cfu/mL)	≤ 10
大肠菌群 / ($\text{MPN}/100\text{g}$)	≤ 10
沙门氏菌	不得检出

5 试验方法

5.1 感官

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。

5.2 铅

按照 GB 5009.12 规定执行。

5.3 镉

按照 GB 5009.15 规定执行。

5.4 汞

按照 GB 5009.17 规定执行。

5.5 六六六、滴滴涕

按照 GB/T 5009.19 规定执行。

5.6 氟虫腈

按照 GB 23200.115 规定执行。

5.7 四环素

按照 GB/T 21317 规定执行。

5.8 多西环素

按照 GB 31659.2 规定执行。

5.9 氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星和洛美沙星

按照 GB/T 21312 规定执行。

5.10 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定执行。

5.11 大肠杆菌

按照 GB 4789.3 规定执行。

5.12 沙门氏菌

按照 GB 4789.4 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一日龄同一天产的蛋为一个批次。

6.2 抽样规则

按照 SB/T 10638 规定执行。

6.3 检验分类

包括出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂检验项目为感官、哈氏单位和沙门氏菌。

6.4.2 每批产品经出厂检验合格并喷涂商品条形码后方可出厂。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目包括本文件4.3~4.8全部项目。

6.5.2 在正常生产情况下，每季度至少进行一次型式检验。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、饲料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。

6.6 判定规则

产品经检验，所有指标符合本文件的要求，则判定该批产品为合格或该次型式检验结论合格。指标如有不合格（微生物指标除外），可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格。如果微生物指标不合格，直接判定该批产品为不合格批，并不得复检。

7 包装与标识

7.1 产品包装标识应符合GB 7718的规定。

7.2 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 直接接触产品的包装材料应符合GB 4806.1的要求。

8 运输

8.1 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 运输过程温度应控制在 25℃以下。

8.3 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9 贮存与保质期

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；贮存温度 4℃~25℃，保质期 14 天。

10 信息披露

10.1 生产者应公开企业的基本信息、养殖工艺、加工工艺、饲料配方等有关信息。

10.2 信息的披露遵循“真实、准确、完整、及时”原则，不得有虚假记载、误导性陈述等。

11 追溯与召回

11.1 每一个包装的产品均能够追溯。

11.2 鸡蛋生产、经营者应建立完善的投诉处置机制，及时处理客户投诉，并保留投诉处理的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪及反馈。

11.3 流通过程中发现的不合格产品应及时召回，并按照有关规定处理。

12 档案记录

出厂的每一批鸡蛋均应建立档案，记录内容包括出厂时间、数量、品种、来源、栋舍、分拣人员、运输工具、经营单位等。记录应准确、完整，保存不低于2年。