团体标准

T/SFSF 0000XX—2022

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

保洁鸡蛋

Cleaned Hen Egg

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

2022-××-××发布

2022 -××-××实施

上海市食品安全工作联合会  发布

ICS 67.120.20

CCS B45

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。

本文件由上海市食品安全工作联合会提出并组织实施。

本文件由上海市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXX

首批承诺执行单位：XXX

本文件首次发布于2022年xx月xx日。

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。

保洁鸡蛋

1. 范围

本文件规定了保洁鸡蛋的基本要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输与贮存、保质期和追溯等要求。

本文件适用于保洁鸡蛋。

1. 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 1886.215 食品安全国家标准 食品添加剂 白油（又名液体石蜡）

GB 2749 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 39438-2020 包装鸡蛋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量计算方法

NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

T/SFSF 0000XX 团体标准 保洁鸡蛋生产经营卫生规范

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令（2005第75号）

1. 术语和定义

GB 2749、SB/T 10638和NY/T 823确立的和下列术语和定义适用于本文件。

保洁鸡蛋 Cleaned Hen Egg

指选用标准化蛋鸡养殖场生产的、符合食品安全国家标准和T/SFSF 0000XX要求的鸡蛋经过清洗、消毒、干燥、分拣、分级、涂膜、喷码、包装等加工而成的鲜鸡蛋。

1. 基本要求
	1. 原料鸡蛋

原料鸡蛋应来自非疫区、环境条件符合 NY/T 1167要求的标准化蛋鸡养殖场。养殖、加工过程应符合T/SFSF 0000XX的要求。

* 1. 涂膜

涂膜所用的白油应符合GB 1886.215的要求，其他涂膜所用原料应符合相关食品安全国家标准的要求。

* 1. 感官要求

保洁鸡蛋的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 鸡蛋外壳具有固有的色泽，灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄颜色呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明；无其他异常颜色 |
| 气味 | 蛋液具有其固有的气味，无异味 |
| 状态 | 蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，无肉眼可见的污渍或者异物；灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明；无沙皮、畸形蛋；打开后无正常视力可见外来异物 |

* 1. 分级

保洁鸡蛋等级要求应符合GB/T 39438的规定。单枚鸡蛋质量分级要求按照GB/T 39438-2020中附录A进行。

* 1. 理化指标

保洁鸡蛋的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 蛋壳厚度（带壳膜）/（mm） ≥ | 0.3 |
| 蛋壳强度/（N） ≥ | 35 |
| 蛋重（同一包装内变异）/（g） ＜ | 10 |
| 气室高度a/（mm） ≤ | 5 |
| 蛋黄颜色（罗氏比色扇） | 5-14 |
| 胚珠/胚盘 | 未见明显发育 |
| 哈氏单位特级鸡蛋 >一级鸡蛋 >二级鸡蛋 > | 726055 |
| 注a：气室高度和哈氏单位仅限于出厂检验。 |

* 1. 微生物限量

保洁鸡蛋的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 |
| n | c | m | M |
| 壳蛋表面 | 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/50cm2 | - |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0/50cm2 | - |
| 注：a样品的采样和处理按照GB 4789.1、GB/T 4789.19和GB 14934执行。 |

* 1. 污染物限量

保洁鸡蛋的污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤ | 0.05 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 0.05 |

* 1. 农药残留限量

保洁鸡蛋的农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* 1. 兽药残留限量

保洁鸡蛋的兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

* 1. 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号的规定。

1. 生产加工过程的卫生要求

保洁鸡蛋的生产加工过程应符合T/SFSF 0000XX的要求。

1. 检验方法
	1. 感官检验

取带壳鲜蛋在灯光下观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，嗅其气味。

* 1. 分级

按照GB/T 39438-2020中附录B的规定进行。

* 1. 理化指标
		1. 蛋壳厚度

按照NY/T 823的规定进行。

* + 1. 蛋壳强度

按照NY/T 823的规定进行。

* + 1. 蛋重

按照NY/T 823的规定进行。

* + 1. 气室高度

光照透视，用气室测定仪测得左右两边气室高度，取平均值。

* + 1. 蛋黄颜色

按照NY/T 823的规定进行。

* + 1. 胚珠/胚盘

按照GB/T 39438-2020附录B的规定进行。

* + 1. 哈氏单位

按照NY/T 823的规定进行。

* 1. 微生物限量
		1. 沙门氏菌

按照GB 4789.4的规定进行。

* + 1. 单核细胞增生李斯特氏菌

按照GB 4789.30的规定进行。

* 1. 污染物限量
		1. 汞

按照GB 5009.17规定的进行。

* + 1. 铅

按照GB 5009.12规定的进行。

* + 1. 总砷

按照GB 5009.11规定的进行。

* + 1. 镉

按照GB 5009.15规定的进行。

* 1. 农药残留限量

按照GB 2763规定的进行。

* 1. 兽药残留限量

按照GB 31650规定的进行。

* 1. 净含量及允许短缺量

按照JJF 1070中规定的方法检验。

1. 检验规则
	1. 组批

以同品种、相同养殖条件、同一天生产、同种包装的产品为一个批次。

* 1. 抽样方法和抽样数量
		1. 出厂检验每次在每批中随机抽取1件进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。
		2. 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取24枚作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。
	2. 原辅料检验

应收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件，及时更新过期的证件与文件。原辅料入库需经企业检验合格后方可入库。

* 1. 出厂检验
		1. 产品出厂需经检验室逐批次检验合格，附企业检验合格证明后方能出厂。
		2. 出厂检验项目包括感官要求、分级、净含量及允许短缺量。
	2. 型式检验
		1. 正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验：

a）产品定型时；

b)当原料蛋来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c)出厂检验的结果与上次型式检验有较大的差异时；

d)停产3个月以上恢复生产时；

e)国家食品安全监督机构提出要求。

* + 1. 型式检验项为本标准规定的全部项目。
	1. 判定规则

所检项目全部合格判为合格。感官、包装、标志、标签、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时则判定该产品不合格，若有一项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；若仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

1. 标志与标签
	1. 蛋壳标识

保洁鸡蛋壳上应标注品牌名称、生产日期、可追溯码。

* 1. 包装标签与标识
		1. 最小销售包装标识

保洁鸡蛋销售包装应当标明产品名称、规格、净含量、生产日期；生产者的名称、地址、联系方式；保质期、产品标准代号、贮存条件等，并标注“保洁鲜鸡蛋”字样。

* + 1. 包装储运标识

保洁鸡蛋包装储运标识应符合GB/T 191的规定。

1. 包装、运输与贮存
	1. 包装

保洁鸡蛋包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

* 1. 运输

保洁鸡蛋运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；在运输搬运过程中，应轻拿轻放，必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。夏季建议0-10℃冷藏运输。

* 1. 贮存

保洁鸡蛋应贮存于阴凉干燥、清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的食品混存。夏季建议0-10℃冷藏贮存。

* 1. 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期应不少于30天。

1. 追溯
	1. 保洁鸡蛋的编码

保洁鸡蛋追溯信息的编码应符合NY/T 1761的要求。

* 1. 保洁鸡蛋的追溯信息

保洁鸡蛋生产经营过程应建立可追溯记录，可追溯信息应包括但不限于以下内容：

a) 蛋鸡的品种；

b) 鸡蛋品牌；

c) 鸡蛋生产日期；

d) 鸡蛋产地环境；

e) 鸡蛋检验检测报告；

f) 饲料使用情况；

g) 配送流通路径。

* 1. 保洁鸡蛋追溯信息的记录

保洁鸡蛋相关追溯记录保存期应不少于两年。