

# 《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》

## 标准编制说明的内容要点

### 一、编制背景

为贯彻落实中央一号文件部署，深入推进城乡生产与消费有效对接，服务构建新发展格局，全面推进乡村振兴，揭阳市农业产业协会在市政府的正确领导下，深入开展了揭阳地区特色农产品“揭农尚品”农产品品牌建设工作，积极推进揭阳地区农产品生产、加工和销售全产业链运营水平，以高标准引领特色产业高质量发展，满足市场需求。为进一步夯实揭阳地区农产品农产品品牌标准体系基础，在揭阳市农业农村局、市场监督管理局、民政局和相关科研院所的指导帮助下，揭阳市农业产业协会遵循“统一管理、分工负责”的基本原则，“紧密团结产业、设置科学合理、实施科学高效”的工作原则，充分发挥统筹组织和桥梁纽带的作用，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《关于促进团体标准规范优质发展的意见》和其他有关规定，积极组织开展“揭农尚品”区域品牌标准体系构建和标准研制工作。

### 二、任务来源

根据《“揭农尚品”农产品品牌管理办法》建设要求，完善“揭农尚品”农产品品牌团体标准体系，开展《“揭农尚品”农产品品牌 粮油质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 茶叶质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 蜂蜜质量安全基础要求》等团体标准的制定工作。

### 三、制定思路和编制主要依据

本标准以国家、部委和全国性行业协会发布实施的相关标准为基础，结合揭阳地区新鲜禽蛋的生产、监督管理和经营情况，保证其符合国内相关规定作为出发点而编制。

标准编制的主要依据有：

《中华人民共和国标准化法》修订版；

《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）；

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》。

## 四、标准制订的过程

2023年4-5月，揭阳市农业产业协会、和广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室等多家单位参与并联合组建了“揭农尚品”农产品品牌系列团体标准编制工作，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以揭阳地区蜂蜜生产、包装、储存、运输、管理的实际情况，编制出《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》（草案稿）。

2023年5-6月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、科学的讨论，形成《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》（征求意见稿）。

## 五、标准主要内容

### （一）关于标准的适用范围

本标准适用于“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋的申报、评价和监督。

### （二）有关条款的说明

本标准共分为7章，其主要内容包括“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋定义、质量要求、检验方法及标签标志、包装、运输、贮存要求、召回管理要求及质量承诺。

#### 1、产品定义

按照 GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品，各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋定义为鲜禽蛋。

#### 2、生产技术要求

鉴于禽蛋生产企业在养殖过程方面的差异，本标准关于蛋禽饲养场的选址和布局、设施设备、人员、饲料及兽药管理、防疫、禽蛋管理、制度及记录等生产技术方面在参照《T/CCAA 26—2016 食品安全管理体系 禽蛋生产企业要求》、《DB51/T359-2003 无公害畜产品 禽蛋生产技术规范》、《NY/T 4029 蛋禽饲养场

兽医卫生规范》及《GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》内容，集合 NY/T 4029、GB 21710 中相关要求执行。

3、感官要求

“揭农尚品”农产品品牌的鲜禽蛋未进行分级分类，感官要求符合食品安全国家标准《GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》中鲜蛋的规定，见表 1。

表1鲜蛋感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色	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。
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带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。	

4、安全要求

对适用于“揭农尚品”农产品品牌的鲜禽蛋，重点对污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量提出要求。

4.1 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量使用量

分别参照《GB 2762 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品中农药最大残留限量》、《GB 31650 食品中兽药最大残留限量》进行了规定。

4.2 微生物限量未做出要求。

《GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》中微生物限量要求符合 GB29921 的要求，GB29921 主要是针对即食蛋制品进行致病菌限量。鲜禽蛋不在两个标准的要求范围内，故本标准未对微生物进行限量要求。

4.3 未进行理化指标要求

参照《NY 5039—2005 无公害食品 鲜禽蛋》对理化指标汞、铅、砷、镉、铬、四环素等项目进行规定，但在《GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》对鲜蛋没有提出相应要求，鉴于本标准为适用于“揭农尚品”农产品品牌的产品提出规范要求，因此采用 GB2749 国家标准进行入门级要求。

5、管理要求

对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理和已纳入“揭农尚品”农产品品牌

管理的鲜禽蛋，涉及资质要求以及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度进行了相应的规定。鲜蛋包装、运输、储存应符合 GB 8674 相关要求。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

## 6、质量承诺

对已申报并纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的鲜禽蛋生产企业售后服务承诺和法律主体责任进行了规定。

## 六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定，以及符合下列国家强制性标准的要求。

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 7718 预包装食品标签通则

GB 8674 鲜蛋储运包装塑料包装件的运输、储存、管理

GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

NY/T 2798.11—2015无公害农产品 第11部分:鲜禽蛋 生产质量安全控制技术规范

NY/T 4029-2021 蛋禽饲养场兽医卫生规范

## 七、关于标准的属性

本标准属于规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组  
2023年5月17日