ICS 67.120.20
CCS B 45

T/CS

团 体 标 准

T/CS 434—2026

轻醇鲜鸡蛋

Lightly cholesterin fresh eggs

2026 — 09 — 09 发布 2026 — 09 — 09 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　基本要求 1
4.1　原料要求 1
4.2　沙门氏菌监控 1
4.3　初加工要求 1
5　技术要求 2
5.1　感官要求 2
5.2　理化指标 2
5.3　微生物（不含致病菌）限量 2
5.4　致病菌限量 2
5.5　污染物限量 2
5.6　农药残留限量 2
5.7　兽药残留限量 2
5.8　食品添加剂限量 2
5.9　净含量及允许短缺量 3
6　检验规则 3
6.1　原辅料检验 3
6.2　检验分类 3
6.3　组批 3
6.4　抽样 3
6.5　出厂检验 3
6.6　定期检验 3
6.7　型式检验 3
6.8　判定规则 3
7　标志、标签、包装、运输和贮存 3
7.1　标志、标签 3
7.2　包装 4
7.3　运输 4
7.4　贮存 4

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。

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。

本文件由山西晋龙养殖股份有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：山西晋龙养殖股份有限公司、北京德青源农业科技股份有限公司、东方甄选（北京）科技有限公司、辽牧甄选农业科技（吉林省)有限公司、正大蛋鸡养殖（北京）有限公司、深圳华研农业科技有限公司、贵州省红枫湖畜禽水产有限公司、朝一蛋品（上海）有限公司、宁波大学。

本文件主要起草人：王昌虹、廉传江、张烜、姜育昊、杨立恒、白洁、周玉林、白璧、夏振煌、张瑞、赵艺风、谷亚轻、安东兴、贾帅、李福欣、姚若楠、任珊珊、王选杰、周伟、刘连亮。

轻醇鲜鸡蛋

1 范围

本文件规定了轻醇鲜鸡蛋的基本要求、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于轻醇鲜鸡蛋的生产、检验与质量控制。

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/T 191 包装储运图形符号标志

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范

3 术语和定义

GB 2749和GB/T 34262界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

轻醇鲜鸡蛋 lightly cholesterin fresh eggs

通过品种选育、饲料调控或相关生产技术措施，使其胆固醇含量显著低于常规鸡蛋水平，并符合规定限值要求的鸡蛋产品。

4 基本要求

4.1 原料要求

鸡蛋应来自非疫区蛋鸡场，蛋鸡场环境条件应符合NY/T 1167的要求，蛋鸡饲养中不应使用国家禁止的兽药、饲料添加剂及其他违禁药品。

4.2 沙门氏菌监控

养殖场应对购入的鸡只、饲料、生产用水、养殖环境进行沙门氏菌的监测和控制，所有原料鸡蛋不含沙门氏菌。

4.3 初加工要求

鸡蛋应进行清洗，宜使用食品级消毒剂配置合适的浓度喷淋消毒，再经设备干燥、紫外线杀菌、喷涂（或不喷）食品级白油、裂纹筛选、自动裂纹检测、重量分级、码垛、包装等工艺加工而成。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 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	GB 2749
组织形态/性状	蛋壳清洁完整，去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白与蛋黄分明，无霉蛋，无枯壳蛋，无变质蛋，破损蛋和裂纹蛋的比例≤3%，流清蛋≤0.5%	
气味	具有该鸡蛋固有的气味，无异味	
杂质	允许有直径小于 2mm 的血斑、肉斑，无其它杂质	

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

产品类别	基本要求	检验方法
胆固醇（以全蛋计），mg/100g ≤	400	GB 5009.128

5.3 微生物（不含致病菌）限量

微生物（不含致病菌）限量指标以鸡蛋内容物为检测对象，其限量要求应符合表3的规定。

表 3 微生物（不含致病菌）限量

项目	指标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤100	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤0.3	GB 4789.3中平板计数法

5.4 致病菌限量

致病菌限量指标以鸡蛋内容物为检测对象，其限量要求应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/（25g）	5	0	0	/	GB 4789.4

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 兽药残留限量

应符合GB 31650.1的规定。

5.8 食品添加剂限量

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

5.9 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库应经检验部门检验合格后方可入库。

6.2 检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。

6.3 组批

以同品种、相同养殖条件、同时收购的产品为一个批次。

6.4 抽样

6.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 360 枚进行检测，其中气味和杂质总共检测 10 枚。

6.4.2 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。

6.5 出厂检验

出厂检验项目应包括感官要求。应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.6 定期检验

6.6.1 定期检验项目包括胆固醇含量项目。

6.6.2 胆固醇含量每季度定期检验一次。当原辅材料、生产工艺、配方等发生较大变化，可能影响胆固醇含量时应进行检验。

6.7 型式检验

6.7.1 正常生产时每一年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 产品定型时；
b) 当原料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时。

6.7.2 型式检验项目为本文件 5.1～5.7。

6.8 判定规则

所检项目全部合格判为合格。有 2 项（含 2 项）以上不合格时，判定该产品不合格。若有一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判定为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 每枚鸡蛋应喷印需要追溯的信息。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；在运输搬运过程中，应轻拿轻放，应防雨、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。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥、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、易污染的物品混存。