T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0058-2023

江西绿色生态 鲜鸡蛋

Jiangxi Green Ecology—fresh egg



2023 - 09 - 28 发布

2023 - 10 - 05 实施



目 次

		I	
弓		II	
1	范围	1	1
2		五性引用文件	
3	术语	·和定义	2
4	基本	要求	
	4. 1	主体资质	2
	4.2	产地环境	2
	4.3	种苗要求	2
	4.4	健康养殖	2
	4.5	产品质量	3
	4.6	加工处理	3
	4.7	包装标识	3
	4.8	贮存运输	
	4.9	经营管理	3
	4. 10	0,1±1±00	
5	评价	↑指标	3
6	旦田	五八	1

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位:瑞昌市农业农村局、瑞昌市市场监督管理局、瑞昌市久兴农业科技有限公司、瑞昌市铜岭农庄有限公司、瑞昌市帮农农业科技有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人: 黄涛、黄友忠、邵国有、陈亚茹、王亮、杜芳玉、蔡报主、曾昭晟、郭林滚、陈岚、柯子文、万磊、李丽君、魏波、黄军根、黄珊。

引 言

- "江西绿色生态 鲜鸡蛋"产品指标说明:
- ——感官指标: 色泽、气味、状态符合 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求; 蛋壳、蛋黄、蛋白、哈氏单位、胚盘、异物符合 GB/T 39438《包装鸡蛋》一级以上产品要求;
- ——理化指标:符合 NY/T 754《绿色食品 蛋及蛋制品》要求;
- ——安全卫生指标:污染物、农药和兽药残留、微生物限量符合 NY/T 754《绿色食品 蛋及蛋制品》的要求。其中,总汞(以 Hg 计)≤0.03mg/kg 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》"蛋及蛋制品"项下鲜蛋总汞(以 Hg 计)≤0.05mg/kg 的要求。



江西绿色生态 鲜鸡蛋

1 范围

本文件规定了"江西绿色生态鲜鸡蛋"品牌认证的术语和定义、基本要求、评价指标、品牌互认要求。

本文件适用于鲜鸡蛋产品开展"江西绿色生态"品牌的自我评价和第三方认证活动。"江西绿色生态 鲜鸡蛋"产品的质量检测可参照本文件执行。

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 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- 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 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 20014.6 良好农业规范 第6部分: 畜禽基础控制点与符合性规范
- GB/T 20014.10 良好农业规范 第 10 部分:家禽控制点与符合性规范
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类
- GB/T 34238 清洁蛋加工流通技术规范
- GB/T 39438 包装鸡蛋
- GB/T 41381 规模化家禽饲养场流感防控环境管理技术规范
- 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
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 754 绿色食品 蛋及蛋制品
- NY/T 769 高致病性禽流感 免疫技术规范
- NY/T 770 高致病性禽流感 监测技术规范

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则 NY/T 1338 蛋鸡饲养 HACCP 管理技术规范 DB36/T 1138 "江西绿色生态"品牌评价通用要求 DB36/T 1695 蛋鸡舍环境控制技术规程

3 术语和定义

GB/T 34262、DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

鲜鸡蛋 fresh egg

由饲养的鸡生产的,未经加工处理,或用冷藏、消毒等方法处理的带壳蛋。

3. 2

江西绿色生态 鲜鸡蛋 Jiangxi Green Ecology—fresh egg

符合"江西绿色生态"品牌评价通用要求及本文件技术要求,并通过"江西绿色生态"品牌认证的 鲜鸡蛋产品。

4 基本要求

4.1 主体资质

- 4.1.1 生产经营主体宜按照 GB/T 20014.6、GB/T 20014.10、GB/T 22000、GB/T 24001 或 NY/T 1338 的要求,建立并运行相应的管理体系。
- 4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大动物疫情,以及重大安全生产和食品安全事故。

4.2 产地环境

- 4.2.1 养殖场地环境质量应符合 NY/T 388 的规定,人员和车辆进入场区前应消毒。
- 4.2.2 林间散养地土壤应未被生物学、化学、放射性物质污染,透水透气性强,吸湿性和导热性弱, 抗压性强。

4.3 种苗要求

- 4.3.1 种苗供应商应持有《种畜禽生产经营许可证》,商品鸡苗品种及代次符合供应商生产经营许可范围。
- 4.3.2 鸡苗应健壮,产自非疫区,有检疫合格证明。

4.4 健康养殖

- 4.4.1 应按照 DB36/T 1695 的规定,对鸡舍内温度、湿度、光照、环境空气等环境进行控制和监测。
- 4.4.2 单栋鸡舍应采用"全进全出"的生产工艺,禽舍在活鸡转入前应清洗消毒,至少空置 2 周。带鸡消毒应符合 GB/T 25886 的规定。
- 4.4.3 饮用水水质应符合 GB 5749 的规定。
- 4.4.4 卫生防疫应符合 NY/T 473 的规定。
- 4.4.5 饲料卫生应符合 GB 13078 的规定, 所用饲料无污染、无霉变。
- 4.4.6 兽药的使用应符合 NY/T 472 的规定,建立兽药采购和用药记录,遵守休药期规定。

4.5 产品质量

应符合 NY/T 754 的规定。

4.6 加工处理

依客户需求对鲜鸡蛋进行清洁、除菌、涂膜处理时,应执行 GB/T 34238 的规定。

4.7 包装标识

- 4.7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定,包装用材料应无毒、无害、无异味、无霉变,满足运输和销售要求。
- 4.7.2 包装鸡蛋的标签应符合 GB 7718 的规定。
- 4.7.3 按照 GB/T 39438 的规定,最小销售包装应标示品名、生产日期、生产商或包装商名称、地址和联系方式、产品执行标准、净含量、质量等级、批号、保质期、储存条件等。
- 4.7.4 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定,注明"易碎物品"。

4.8 贮存运输

- 4.8.1 鲜鸡蛋贮存和运输应符合 NY/T 1056 的规定,仓库应清洁卫生,有防虫防鼠措施。
- 4.8.2 按照 GB/T 39438 的规定, 鲜鸡蛋贮存过程中环境温度应控制在 0℃~25℃, 相对湿度 70%~80%。
- 4.8.3 产品贮存时应离墙离地、分区分类,并加以标识,先进先出。

4.9 经营管理

经营过程卫生管理应执行 GB 31621 的规定。

4.10 质量追溯

生产经营主体应建立产品质量追溯体系,记录从养殖、加工到贮藏运输等生产全过程的关键信息, 官采用 GS1 国际统一追溯标准,并在单个产品包装上印制 GS1 商品条码或商品信息二维码。

5 评价指标

"江西绿色生态 鲜鸡蛋"产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第5章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标,二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表1。

	1		
序号	一级指标	要求	评价方式或方法
1	资源	应积极采用先进生产技术,节约水、电等能源资源和人力成本,提高生产效率	查看制度文件,
2	节约	生产设施设备、机械、工具等应在安全卫生前提下循环使用	型
3	1150	包装应符合 GB 23350 的减量化要求,宜选择可回收、可降解的包装材料	安地 尼切
4	环境	养殖过程产生的废弃物应进行无害化处理、资源化利用	查看环境许可相 关材料、废弃物
5	保护	养殖废水、废渣、恶臭污染物排放应符合 GB 18596 的规定	大材料、废弃物 处置记录

表 1 "江西绿色生态 鲜鸡蛋"评价指标要求

表 1 "江西绿色生态 鲜鸡蛋"评价指标要求(续)

序	一级		评价方式或方						
号	指标		要求				法		
7	生态协同	2, 地质条件稳定; 干线 1000m 以上; 市场 3000m 以上; 场。 印饮食情况,及时 符合 NY/T 769 的 任何人发现禽流	实地走访,查看 养殖过程						
		感可疑	病例,应向当地行 		r A . 土土 C 巫 共;	그 k로 #L /z - Faiv /z.			
8			色泽	灯光透视时整个蛋呈微约 蛋白潛清、	L巴;去完后蛋更量 透明,无其他异常				
9			 气味		国有的蛋腥味,无势		取带壳鲜蛋在		
10			状态	蛋壳清洁完整,无裂纹, 异物;去壳后蛋黄凸起等 正常补			灯光下透视观察。去壳后置于 白色瓷盘中,在		
11		感官 指标	蛋壳	具有本品类蛋壳固有色料 见的污渍,不得上	译,蛋壳完整无破技 出现明显斑点、沙质		自然光下观察 色泽和状态,闻 其气味		
12			蛋黄	完藝	を ,未出现散黄		共 气味		
13			蛋白	较粘稠、透明,	浓蛋白、稀蛋白活	青晰可辨			
14	质量		哈氏单位		>60		查看检测报告		
15	引领		胚盘	j	卡见明显发育		检测方法:		
16			异物	允许有直径<2mm	的血斑、肉斑, 尹	 正其他异物	GB/T 39438		
17			项目	全蛋液	鲜蛋白液	鲜蛋黄液	检测方法		
11		理化	水分, g/100g	≤78. 0	≤88. 5	≤59.0	GB 5009.3		
18		指标	蛋白质,%	≥11.0	≥9.5	≥14. 0	GB 5009.5		
19	\prec	111/10	游离脂肪酸,%	≤4.0	_	≤4.0	GB/T 5009.47		
20			рН	6.9~8.0	8.0~9.5	6.0~7.0	GB 5009.237		
21 22 23 24	1	安全 污染物限量 卫生 农药残留限量 指标 -							
	注: 以上评价方式或方法仅供参考,检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。								

6 品牌互认

- 6.1 通过"赣鄱正品"等区域公用品牌认定的鲜鸡蛋产品,经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方 认证机构确认,可以采信为"江西绿色生态"品牌产品,在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的,且通过"江西绿色生态"品牌认证的 鲜鸡蛋产品,经"赣鄱正品"品牌主管部门确认,可以采信为"赣鄱正品"品牌,在相关规定下可使用 双重品牌证书和标志。
- 6.3 拥有"江西绿色生态"和"赣鄱正品"双重品牌证书和标志的鲜鸡蛋产品,同等条件下可以享受 双方品牌宣传推广和政策优惠的权益,接受双方品牌监督管理的有关规定。