

前 言

鸡蛋是人民生活的必需品,为了提高产品质量,维护消费者和企业利益特制定本标准。在制定本标准的过程中,参考了我国出口鲜蛋及美国有关标准,并根据我国国情,对鸡蛋的名词和各项指标做了统一规定。鲜鸡蛋原无行业和国家标准,属首次制定发布。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中国肉类食品综合研究中心技术归口。

本标准由江苏省食品总公司负责起草。

本标准主要起草人:李玉保、黄利文、张顺林、耿毅。

本标准由中国肉类食品综合研究中心负责解释。

中华人民共和国行业标准

鲜 鸡 蛋

Fresh hen eggs

SB/T 10277—1997

1 范围

本标准规定了鲜鸡蛋的定义、技术要求、试验方法、产品检验和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于鲜鸡蛋的收购、贮存、销售和供再加工的原料。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。在标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2748 鲜鸡蛋卫生标准

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 食品标签通用标准

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 鲜鸡蛋:蛋壳坚固无裂纹及砂窝,灯光透视时气室鲜明,蛋黄位于中央,略见暗影,打开后蛋黄膜不破裂并带韧性,蛋白不浑浊。
- 3.2 冷藏鲜鸡蛋:指经过 $-1\sim 0^{\circ}\text{C}$ 冷藏的鲜鸡蛋。
- 3.3 蛋黄系数:指蛋黄高度与蛋黄直径的比值。
- 3.4 蛋重:指 10 枚鸡蛋的重量。
- 3.5 蛋形:指蛋的外形为一头大,一头小的椭圆形。
- 3.6 外蛋壳膜:蛋壳表面天然形成的一层干胶状物,为呈白色或粉红色的霜状物。
- 3.7 壳膜:壳膜分内外两层,内层称蛋白膜,外层称内蛋壳膜;内蛋壳膜紧贴着蛋壳,蛋白膜附着在内蛋壳膜里面。
- 3.8 气室:在蛋的大头的蛋白膜与内蛋壳膜之间形成的空气囊。
- 3.9 深度:指蛋体气室向上放置,其内蛋壳膜顶部中心点至蛋白膜之间的距离。
- 3.10 完整:气室呈扁圆形的完整状态,位置固定。

- 3.11 移动:指气室发生的上下移动。
- 3.12 气泡:指气室内的空气进入蛋白而形成的小气泡。
- 3.13 蛋黄:指蛋内浓稠不透明且不流动的圆形黄色团块。
- 3.14 蛋白:指鸡蛋内的透明粘稠流动体,它包裹着蛋黄。
- 3.15 系带:指浓厚蛋白中,位于蛋黄的两端各有一条白色带状物。系带的作用为固定蛋黄,使蛋黄位于中间不致移位。
- 3.16 硌窝蛋:指鲜蛋受震动或碰撞后使局部蛋壳破裂凹陷,而内蛋壳膜未破,蛋白未外流。
- 3.17 流清蛋:指蛋壳受外力而破碎,蛋白已流出。
- 3.18 裂纹蛋:指蛋壳受外力形成长条裂纹,内蛋壳膜未破,蛋白未流出。
- 3.19 散装:用容器把鸡蛋无序排列。
- 3.20 箱装:把鸡蛋有序排列在蛋托或纸格上整箱包装。

4 要求

4.1 产品品种、规格

4.1.1 产品品种分鲜鸡蛋、冷藏鲜鸡蛋两类。

4.1.2 规格分为三个等级,即一级、二级、三级,以感官指标和蛋重为衡量标准。

4.1.3 鲜鸡蛋的等级、规格

以蛋重为主要衡量标准,感官指标为辅,只有蛋重够,再考虑感官指标见表1。

表1 鲜鸡蛋等级、规格

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
蛋重,g	≥ 625	≥ 500	< 500
每千克枚数	≤ 16	17~20	≥ 21

注

1 同等级的蛋中所含上、下邻级蛋的总数不得超过10%。

2 每千克鲜蛋计量允许差值 $\pm 10\text{g}$ 。

4.2 感官指标

4.2.1 鲜鸡蛋感官指标见表2。

表 2 鲜鸡蛋感官指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
蛋 壳	清洁,有外蛋壳膜,不破裂,蛋形正常,色泽鲜明	清洁,不破裂,蛋形正常	不破裂
气 室	完整,深度不超过 7mm,无气泡	完整,深度不超过 7mm,无气泡	可移动,深度不超过 9mm,无气泡
蛋 白	浓厚	浓厚	较浓厚,允许存在少量血斑
蛋 黄	居中,轮廓明显,胚胎未发育,蛋黄系数 $\geq 0.40^*$	居中,轮廓明显,胚胎未发育,蛋黄系数 $0.39 \sim 0.36^*$	居中或稍偏,轮廓显著,胚胎未发育,蛋黄系数 $\leq 0.35^*$

“*”此项指标为参照指标。

4.2.2 冷藏鲜鸡蛋感官指标见表 3。

表 3 冷藏鲜鸡蛋感官指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
蛋 壳	清洁,不破裂,外形正常,色泽鲜明	清洁,不破裂,外形正常,色泽鲜明	清洁,不破裂,外形正常,色泽鲜明
气 室	完整,深度不超过 9mm,无气泡	完整,深度不超过 9mm,无气泡	移动,深度不超过 9mm 或有气泡
蛋 白	浓厚	较浓厚	较浓厚或稀薄允许存在少量血斑
蛋 黄	居中或稍偏,轮廓明显,胚胎未发育,蛋黄系数 $\geq 0.30^*$	稍偏,轮廓明显,胚胎未发育	游离,轮廓显著不与蛋白相混

“*”此项指标为参照指标。

4.3 卫生指标见表 4。

表 4 卫生指标

项 目	指 标
汞(mg/kg,以 Hg 计) $\leq$	0.05

4.4 鲜鸡蛋应符合 GB 2748 中的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 蛋壳:目测。

5.1.2 气室:光照透视。

5.1.3 蛋白:晃动和手感,或抽样打开检验。

5.1.4 蛋黄:抽样打开鸡蛋检验,置于平板上测量蛋黄的高度与直径,计算蛋黄系数。

5.2 卫生指标检验

按 GB/T 5009.17 的规定测定。

5.3 蛋重检验

用托盘天平,称单枚鸡蛋重量和 10 枚鸡蛋的重量是否符合等级要求。

5.4 标签:按 GB 7718 的规定检验。

6 产品检验

6.1 产品检验:每批产品须经质检人员按本标准规定,检验合格后出具证明。

检验项目:按等分级检验蛋重及感官指标。

6.2 抽样

6.2.1 散装:以同一规格产品为一个批次,每批抽样 2%。

6.2.2 箱装:按批次等级分别取样,每百箱取样 3 箱,每增百箱增取样 1 箱,尾数不足百箱,但超过 30 箱增取 1 箱。

6.2.3 开箱抽样:打开被抽检的各箱按 6.2.1 抽样。

6.2.4 抽样方法:随机抽样。

6.2.5 复验:产品检验后,符合质量指标的,按质量指标定级。如抽样检验不合格时,允许从原批量中按原抽样比例加倍重新抽样复检,如仍不合格,应降级处理。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 外包装:采用特制木箱、纸箱、塑料箱等。

7.1.2 内包装:采用蛋托或纸格,将蛋的大头向上装入蛋托或纸格内,不得空格漏装。

7.2 标志

成品外包装应贴有符合 GB 7718 规定的标签。

7.3 贮存

贮存冷库温度为 $-1\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 运输

运输工具必须清洁卫生,无异味,在运输搬运过程中应轻拿轻放,防潮,防曝晒,防雨淋,防污染和防冻。