

鸡蛋/鸡蛋_外销用

1. 感官指标

- 1.1 外观：蛋壳清洁完整，表面无裂纹，无霉斑，无肉眼可见附着物；**灯光透视时蛋内无黑点及异物**，气室很小，内部显微红色。
- 1.2 打开后蛋黄膜不破裂，蛋黄凸起完整并带有韧性；蛋黄蛋白分明，蛋黄呈橘黄色至橙色；蛋白澄清透明，稀稠分明，无其他异常颜色。
- 1.3 气味正常，**蛋液具有固有的蛋腥味**，无臭味或异味。

2. 理化指标

项目	验收标准	允收标准	退货标准	检验方法
卵黄系数	≥0.30	—	<0.30	见备注
下沉率(10%盐水)%	≥95	—	<95	见备注
散黄率,%	不得检出	—	检出	见备注
破损率,%	≤1.5	—	>1.5	见备注
重量规格,个/kg	≤18	—	>18	见备注

备注：1、卵黄系数：指蛋黄高度与蛋黄长度之比。检测方法：取鸡蛋小心打开蛋壳，避免损坏蛋黄膜，蛋黄应凸起完整，用直尺(精确至1mm)量取蛋黄高度H与蛋黄长度L的值，卵黄系数=H/L。对同一样品进行两次测定，取平均值。

2. 重量规格、下沉率：随机从每箱的上、中、下三个部位抽取鸡蛋各1个，总共抽取50个。

(1) 称重M1，计算重量规格=50/M1(个/kg)；

(2) 小心放入盛有适量体积10%盐水溶液的容器中，待鸡蛋下沉后，计算下沉鸡蛋个数B1，计算下沉率=B1/50*100%；

(3) 上浮的鸡蛋需打开检查观看是否有散黄现象，如散黄则计算散黄个数C1；

3. 破损率检测：从待检鸡蛋上、中、下等各层部位随机抽取3-5箱，计数总个数为D1，仔细观察有无破损鸡蛋，如破损则计数为E1，计算破损率=E1/D1*100%；

4. 散黄率：将上述抽取的3-5箱鸡蛋全部在打蛋现场打开，观察打蛋情况，观察是否散黄，计算散黄鸡蛋的个数C2；

散黄率=(C1+C2)/(50+D1)*100%。

3. 卫生指标：

项目	验收标准	允收标准	退货标准	检验方法
无机砷(以As计), mg/kg	≤0.05	—	>0.05	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.2	—	>0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.05	—	>0.05	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.05	—	>0.05	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤0.1	—	>0.1	GB/T 5009.162 或 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	—	>0.1	GB/T 5009.162 或 GB/T 5009.19
七氯, mg/kg	≤0.05	—	>0.05	GB/T 5009.162 或 GB/T 5009.19
艾氏剂, mg/kg	≤0.05	—	>0.05	GB/T 5009.162 或 GB/T 5009.19

狄氏剂, mg/kg	≤0.05	—	>0.05	GB/T 5009.162 或 GB/T 5009.19
林丹, mg/kg	不得检出	—	检出	GB/T 5009.162 或 GB/T 5009.19
氯霉素, μg/kg	不得检出	—	检出	GB/T 22338 或农 业部 781 号公告
其他农药残留	必须符合最新的 GB 2763 要求			
其他兽药残留限量	符合 中华人民共和国农业部公告 （第 235 号）等国家有关标准、法律法规、 行业规范			

备注：1. 该原料必须保证符合食品卫生安全要求。

2. 上述卫生指标参照供应商官方检测结果，要求供应商每年提供一次官方检测证明（供应商无法提供官方检测证明，由工厂自行送外检），未列其他农药残留必须符合最新的 GB 2763，要求供应商提供保函。

3. 兽药使用品种及残留量符合国家相关标准规定，要求供应商提供相关保函。

4. 根据**中华人民共和国农业部公告（第 235 号）**氯霉素、林丹为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出；其中林丹检测方法的检出限为 0.01mg/kg；氯霉素检测方法的检出限为 0.1 μg/kg

4. 检验规则

4.1 供应商出厂检验项目：感官、卵黄系数、下沉率、散黄率、破损率、重量规格。

4.2 供应商型式检验项目包含以上所有指标，要求每年提供一次型式检验报告。

5. 包装、标示、贮存及运输指标

5.1 产品包装应符合食品卫生标准的要求，外观整洁严密，无污染、受潮及破损现象。

5.2 外包装上应标明产品名称（若有型号，一并提供）、配料表、净含量(若多件食品，外箱同时标注规格)、生产商名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准号、生产许可证编号、生产许可标识、辐照标识（针对辐照食品）等,若是进口原料则需提供国内代理商、经销商名称、地址、联系方式，符合 GB 7718 要求及国家相关法律法规要求的内容。

5.3 不得与有毒、有害、有异味及其他易污染物品混运、混贮，贮存于阴凉、通风、干燥库房内。最适宜冷库贮存，贮存温度为 0-4℃。

5.4 每批原料供应商均应提供厂家检验报告单。

6. 说明事项

6.1 本验收规格中感官指标及包装标示、贮运指标有任何一项不符合者一律退货。

6.2 鸡蛋品质受储存时间延长、储存温度而显著变化，工厂进货后应尽快使用，如储存，宜置冷库冷藏，使用时依照先进先出的原则，确保鸡蛋的新鲜度。

6.3 要求供应商提供有效的动物防疫合格证。