

中华人民共和国农业行业标准

NY 5259—2004

无公害食品 鲜鸭蛋

2004-01-07 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：中国畜产品加工研究会、南京农业大学、湖南农业大学。

本标准主要起草人：徐幸莲、黄明、周光宏、马汉军、马美湖、彭增起、黄群。

无公害食品 鲜鸭蛋

1 范围

本标准规定了无公害鲜鸭蛋的定义、技术要求、检验方法、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于鲜鸭蛋及冷藏鲜鸭蛋的质量安全评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过在本标准中引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可以使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2748 蛋卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.116 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定方法（高效液相色谱法）
- GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多残留组份分析方法
- GB 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8674 鲜蛋储运包装 塑料包装件的运输、储存、管理
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- GB/T 18407.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉产地环境要求
- NY 5029 无公害食品 猪肉
- NY 5039—2001 无公害食品 鸡蛋
- NY/T 5261 无公害食品 蛋鸭饲养管理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鲜鸭蛋 fresh duck egg

在符合无公害蛋产地环境评价要求的条件下生产的，其有毒有害物质含量在国家法律、法规及有关强制标准规定的安全允许范围内，并符合本标准要求的鸭蛋。

3.2

冷藏鲜鸭蛋 refrigerated fresh duck egg

指经过-1℃~4℃冷藏的鲜鸭蛋。

4 技术要求

4.1 鸭蛋来自按 GB/T 18407.3 及 NY/T 5261 的要求组织生产的养鸭场（户）。

4.2 感官指标应符合 GB 2748 要求。

4.3 理化指标应符合表 1 的要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标
汞 (Hg), mg/kg	≤0.03
铅 (Pb), mg/kg	≤0.1
砷 (As), mg/kg	≤0.5
铬 (Cr), mg/kg	≤1.0
镉 (Cd), mg/kg	≤0.05
六六六 (BHC), mg/kg	≤0.1
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤0.1
金霉素 (chlortetracycline), mg/kg	≤0.2
土霉素 (oxytetracycline), mg/kg	≤0.2
磺胺类 (以磺胺类总量计), mg/kg	≤0.1
呋喃唑酮, mg/kg	不得检出
四环素 (tetracycline), mg/kg	≤0.1

4.4 微生物指标应符合表 2 的要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤5×10 ⁴
大肠菌群, MPN/100g	≤100
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 5009.47 规定方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 汞

按 GB/T 5009.17 规定方法测定。

5.2.2 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

5.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定方法测定。

5.2.4 铬

按 GB/T 14962 规定方法测定。

5.2.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定方法测定。

5.2.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.162 规定方法测定。

5.2.7 土霉素、四环素、金霉素

按 GB/T 5009.116 规定方法测定。

5.2.8 磺胺类

按 NY 5029 规定方法测定。

5.2.9 呋喃唑酮

按 NY 5039—2001 附录 A 规定方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法测定。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定方法测定。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一产蛋周期、同一包装日期的鲜鸭蛋作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按批次分别在货件不同部位随机抽样，抽样件数按式(1)计算。抽取每件总数的3%合并在一起进行检验。如果样品量过大，可随机抽样20枚再进行检验。

$$S = \sqrt{\frac{m}{4}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

S ——为抽样件数；

m ——同批货的总件数。

样品的检验结果适用于整个检验批次。

6.3 判定规则

检验结果符合本标准要求的则判定该批产品为合格品。检验结果中有任何一项不符合本标准的，即判该批产品为不合格品。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 无公害鸭蛋包装用瓦楞纸箱应符合 GB 6543 的规定。

7.1.2 无公害鸭蛋包装用塑料包装件应符合 GB 8674、GB 9687、GB 9693 的规定。

7.2 标志

成品外包装应符合 GB 7718 的规定，并有无公害食品标志。

7.3 贮存

冷藏鲜鸭蛋贮存温度应为 $-1^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度保持在 80%~90%。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，在运输搬运过程中应轻拿轻放，严防受潮、雨淋、曝晒和其他污染。
