

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 754—2011
代替 NY/T 754—2003

绿色食品 蛋与蛋制品

Green food—Egg and egg product

2011-09-01 发布

2011-12-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 754—2003《绿色食品 蛋与蛋制品》。

本标准与 NY/T 754—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了规范性引用文件以及术语和定义的内容;
 - 增加了卤蛋、咸蛋黄、液态蛋三类产品;
 - 完善了咸蛋的感官指标和微生物指标;
 - 增加了氯化钠、蛋白质的检测方法;
 - 更新了水分、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和铅的检测方法;
 - 修改了四环素的检测方法;
 - 修改了大肠菌群的单位及限量值;
 - 修改了部分卫生指标和微生物指标,具体为:鲜蛋的菌落总数由 5×10^4 cfu/g 修改为 100 cfu/g;鲜蛋的大肠菌群由 100 MPN/100 g 修改为 0.3 MPN/g;汞改为总汞;砷改为无机砷,且限量值修改为 0.05 mg/kg;
 - 修改了检验规则、运输和贮存的内容。
- 本标准由中华人民共和国农业部农产品质量安全监管局提出。
- 本标准由中国绿色食品发展中心归口。
- 本标准起草单位:农业部畜禽产品质量监督检验测试中心。
- 本标准主要起草人:姜艳彬、杨红菊、李颖、王海、李艳华、侯东军、于雷。
- 本标准所代替标准的历次版本发布情况为:
- NY/T 754—2003。

绿色食品 蛋与蛋制品

1 范围

本标准规定了绿色食品蛋与蛋制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于绿色食品蛋与蛋制品(鲜蛋、皮蛋、卤蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、巴氏杀菌冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白、巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉、蛋白片、巴氏杀菌全蛋液、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌蛋黄液、鲜全蛋液、鲜蛋黄液和鲜蛋白液等)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2749 蛋制品卫生标准
- 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/T 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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/T 4789.11 食品微生物学检验 溶血性链球菌检验
- 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 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 471 绿色食品 畜禽饲料及饲料添加剂使用准则

- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 动物卫生准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 农业部 781 号公告—4—2006 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB 2749 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

液态蛋 liquid egg

指以鲜蛋为原料,经打蛋、去壳、过滤、均质、灌装制成的液态蛋制品。不做杀菌直接灌装的为鲜蛋液,包括鲜全蛋液、鲜蛋白液、鲜蛋黄液;均质后再经过巴氏杀菌处理的液态蛋为巴氏杀菌蛋液,包括巴氏杀菌全蛋液、巴氏杀菌蛋白液和巴氏杀菌蛋黄液。

3.2

卤蛋 stewed egg

以生鲜禽蛋为原料,经清洗、煮制、去壳、卤制、包装、杀菌、冷却等工艺加工而成的蛋制品。

3.3

咸蛋黄 salted egg yolk

以鲜蛋为原料,经用食盐水或含食盐的无污染黄泥、红泥、稻草灰等腌制而成的蛋制品,再经清洗、去壳、除蛋白而成的生咸蛋黄。

4 要求

4.1 环境

禽的饲养环境、饲料及饲料添加剂、兽药、饲养管理应分别符合 NY/T 391、NY/T 471、NY/T 472 和 NY/T 473 的要求。

4.2 加工

4.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 加工过程中使用的添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感 官

品 种	要 求
鲜蛋	蛋壳清洁完整,灯光透视时,整个蛋呈橘黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影。打开后,蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异味
皮蛋	蛋壳完整,无霉变,敲摇时无水响声,剖检时蛋体完整;蛋白呈青褐、棕褐或棕黄色,呈半透明状,有弹性,一般有松花花纹。蛋黄呈深浅不同的墨绿色或黄色,溏心或硬心。具有皮蛋应有的滋味和气味,无异味
咸蛋	蛋壳完整,无霉斑,灯光透视时可见蛋黄阴影。剖检时蛋白液化,澄清,蛋黄呈橘红色或黄色环状凝胶体。具有咸蛋正常气味,无异味 熟咸蛋剥壳后蛋白完整,不粘壳,蛋白无“蜂窝”现象,蛋黄较结实,具有熟咸蛋固有的香味和滋味,咸淡适中,蛋黄松沙可口,蛋白细嫩
糟蛋	蛋形完整,蛋膜无破裂,蛋壳脱落或不脱落。蛋白呈乳白色、浅黄色,色泽均匀一致,呈糊状或凝固状。蛋黄完整,呈黄色或橘红色,呈半凝固状。具有糟蛋正常的醇香味,无异味
巴氏杀菌冰全蛋	坚洁均匀,呈黄色或淡黄色,具有冰禽全蛋的正常气味,无异味,无杂质
冰蛋黄	坚洁均匀,呈黄色,具有冰禽蛋黄的正常气味,无异味,无杂质
冰蛋白	坚洁均匀,白色或乳白色,具有冰禽蛋白正常的气味,无异味,无杂质
巴氏杀菌全蛋粉	呈粉末状或极易松散的块状,均匀淡黄色,具有禽全蛋粉的正常气味,无异味,无杂质
蛋黄粉	呈粉末状或极易松散块状,均匀黄色,具有禽蛋黄粉的正常气味,无异味,无杂质
蛋白片	呈晶片状,均匀浅黄色,具有禽蛋白片的正常气味,无异味,无杂质
巴氏杀菌全蛋液	均匀一致,呈淡黄色液体,具有禽蛋的正常气味,无异味,无蛋壳、血丝等杂质
鲜全蛋液	
巴氏杀菌蛋白液	均匀一致,浅黄色液体,具有禽蛋蛋白的正常气味,无异味,无蛋壳、血丝等杂质
鲜蛋白液	
巴氏杀菌蛋黄液	均匀一致,呈黄色稠状液体,具有禽蛋蛋黄的正常气味,无异味,无蛋壳、血丝等杂质
鲜蛋黄液	
卤蛋	蛋粒基本完整,有弹性有韧性,蛋白呈浅棕色至深褐色,蛋黄呈黄褐色至棕褐色,具有该产品应有的滋气味,无异味,无外来可见杂质
咸蛋黄	球状凝胶体,表面无糊(退)溶,无裂纹,无虫蚀,稠密胶状,组织均匀,呈橘红色或黄色,表面润滑,光亮,具有咸蛋黄正常的气味,无异味,无霉味,无明显可见蛋清,无可见杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

种类	项 目						
	水分 %	脂肪 %	蛋白质 %	游离脂肪酸 %	酸度 %	pH	食盐(以 NaCl 计) %
鲜蛋	—	—	—	—	—	—	—
皮蛋	—	—	—	—	—	≥9.5	—
糟蛋	—	—	—	—	—	—	—
巴氏杀菌冰全蛋	≤76.0	≥10.0	—	≤4.0	—	—	—
冰蛋黄	≤55.0	≥26.0	—	≤4.0	—	—	—
冰蛋白	≤88.5	—	—	—	—	—	—
巴氏杀菌全蛋粉	≤4.5	≥42.0	—	≤4.5	—	—	—
蛋黄粉	≤4.0	≥60.0	—	≤4.5	—	—	—
蛋白片	≤16.0	—	—	—	≤1.2	—	—
咸蛋	—	—	—	—	—	—	2.0~5.0
咸蛋黄	≤20.0	≥42.0	—	—	—	—	≤4.0

表 2 (续)

种类	项 目						
	水分 %	脂肪 %	蛋白质 %	游离脂肪酸 %	酸度 %	pH	食盐(以 NaCl 计) %
卤蛋	≤70.0	—	—	—	—	—	≤2.5
巴氏杀菌/鲜 全蛋液	≤78.0	—	≥11.0	≤4.0	—	6.9~8.0	—
巴氏杀菌/鲜 蛋白液	≤88.5	—	≥9.5	—	—	8.0~9.5	—
巴氏杀菌/鲜 蛋黄液	≤59.0	—	≥14.0	≤4.0	—	6.0~7.0	—

4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.03
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.1
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.05
氟(以 F 计),mg/kg	≤1.0
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0
六六六(BHC),mg/kg	≤0.05
四环素,mg/kg	≤0.2
滴滴涕(DDT),mg/kg	≤0.05
金霉素,mg/kg	≤0.2
土霉素,mg/kg	≤0.1
硝基咪唑类代谢物,μg/kg	不得检出(<0.25)
磺胺类(以磺胺类总量计),mg/kg	≤0.1

注:对于巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉和蛋白片表内数字相应增高 7.5 倍。

4.6 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

种 类	项 目						
	菌落总数 cfu/g	大肠菌群 MPN/g	沙门氏菌	志贺氏菌	金黄色葡萄球菌	溶血性链球菌	
鲜蛋	≤100	≤0.3	不得检出				
皮蛋	≤500	≤0.3					
糟蛋	≤100	≤0.3					
巴氏杀菌冰全蛋	≤5 000	≤10					
冰蛋黄	≤10 ⁶	≤1×10 ⁴					
冰蛋白	≤10 ⁶	≤1×10 ⁴					
巴氏杀菌全蛋粉	≤1×10 ⁴	≤0.9					
蛋黄粉	≤5×10 ⁴	≤0.4					
蛋白片	≤5×10 ⁴	≤0.4					
咸蛋	生咸蛋	≤500					≤1
	熟咸蛋	≤10					≤0.3
咸蛋黄	≤1×10 ⁵	≤46					
巴氏杀菌全蛋液	≤5×10 ⁴	≤10					
巴氏杀菌蛋白液	≤3×10 ⁴	≤10					
巴氏杀菌蛋黄液	≤3×10 ⁴	≤10					
鲜全蛋液	≤1×10 ⁶	≤1×10 ³					
鲜蛋黄液							
鲜蛋白液							
卤蛋	≤10	≤0.3					

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 5009.47 的规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 的规定执行。

5.2.3 游离脂肪酸、酸度、pH

均按 GB/T 5009.47 的规定执行。

5.2.4 食盐

按 GB/T 12457 的规定执行。

5.2.5 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

5.3 卫生检验

5.3.1 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.3.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.3.3 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.3.5 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

5.3.6 铬

按 GB/T 5009.123 的规定执行。

5.3.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定执行。

5.3.8 四环素、土霉素、金霉素

按 GB/T 21317 的规定执行。

5.3.9 硝基呋喃类代谢物

按农业部 781 号公告—4—2006 的规定执行。

5.3.10 磺胺类

按 GB/T 20759 的规定执行。

5.4 微生物检验

5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.4.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

5.4.4 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

5.4.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定执行。

5.4.6 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 的规定执行。

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标志、标签

7.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,标注办法应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。
