

重庆市畜牧业协会文件

渝畜协发〔2026〕8号

重庆市畜牧业协会 关于《万县老土鸡蛋》团体标准 征求意见的通知

各有关单位及专家：

由重庆市畜牧业协会立项的《万县老土鸡蛋》团体标准的征求意见稿，现公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见或建议，并于2026年6月19日之前将《征求意见反馈表》以邮件的形式反馈至协会邮箱：cqsxmyxh@163.com，逾期未回复按无意见处理。

附件：1.重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

2.《万县老土鸡蛋》（征求意见稿）



附件 1

重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

填表人： 单位： 职务/职称： 联系电话： 填表日期： 年 月 日

序号	团体标准名称	征求意见稿中章条编号或相关内容	修改意见
1			
2			
3			
4			
5			
6			

附件 2

ICS
CCS

团 体 标 准

T/QAAA *—2026

万县老土鸡蛋

(草案)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

重庆市畜牧业协会 发 布

前 言

本标准按照 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。

本标准由重庆冉冉生态农业科技有限公司提出并批准。

本标准起草单位:重庆市万州区现代生态农牧联合会,重庆冉冉生态农业科技有限公司,交通银行股份有限公司重庆万州分行,重庆市畜牧技术推广总站,重庆农产品质量安全中心,重庆三峡职业学院,重庆市忠县动物卫生监督所,重庆市忠县畜牧产业发展中心。

本标准主要起草人:冉清平,冉冉,谭千洪,郭萍,首雅潇,陈亚强,邹建华,喻唯唯,刘莹露,谢厚江,江猛,孙华忠。

本标准为首次发布。

万县老土鸡蛋

1 范围

本标准规定了万县老土鸡蛋的产地范围、生产基本要求、等级规格、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等内容

本标准适用于符合特定养殖技术规范 of 万县老土鸡所生产的万县老土鸡蛋。

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，仅所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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品菌落总数测定
- 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 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 39438 包装鸡蛋
- GB/T 6379.2 测量方法与结果的准确度 第2部分：确定标准测量方法重复性与再现性的基本方法
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB/T 35969 标签符合性测试通用技术规范
- NY/T 754 绿色食品 蛋及蛋制品
- NY/T 1758 鲜蛋等级规格

T/CQAAA *—2026

DB50/T 1829 绿色食品 鸡蛋生产技术规范

T/CQDB 0010-2020 地理标志产品 万县老土鸡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文。

3.1 万县老土鸡蛋

应符合 T/CQDB 0010-2020 养殖技术要求的万县老土鸡所生产的万县老土鸡蛋。

4 产地范围

为万州区现辖行政区域，地理坐标为东经 107°55′ 22′ ′ ~108°53′ 25′ ′ ，北纬 30°24′ 25′ ′ ~31°14′ 58′ ′ 。具体分布在白土镇、白羊镇、长岭镇、长坪乡、长滩镇、茨竹乡、大周镇、弹子镇、地宝土家族乡、分水镇、甘宁镇、高粱镇、郭村镇、恒和土家族乡、后山镇、黄柏乡、梨树乡、李河镇、龙驹镇、龙沙镇、罗田镇、普子乡、太安镇、走马镇、太龙镇、天城镇、铁峰乡、武陵镇、溪口乡、响水镇、小周镇、新田镇、新乡镇、瀼渡镇、柱山乡，余家镇，孙家镇，熊家镇共 38 个镇（乡）。

5 生产基本要求

5.1 生产企业应取得《营业执照》和《动物防疫条件合格证》，鸡蛋生产参照 DB50/T1829。

5.2 饲养人员持健康证上岗。

5.3 定期对鸡饲料及鸡蛋进行质量检测。

5.4 蛋鸡应符合 T/CQDB 0010-2020 养殖技术要求的万县老土鸡。

5.5 建立全流程生产记录，内容包括不限于蛋鸡日龄、日粮配方、免疫、用药、消毒、蛋品收集日期、批次、检测报告、销售流向。

6 等级规格

应符合 NY/T 1758 的要求。

鸡蛋等级关键指标表

等级	蛋壳情况	气室高度及移动情况	蛋白情况	哈氏单位	蛋黄情况
特级	清洁坚固无破	高度 <1mm，不移动	清澈浓厚	> 72	居中呈球形

	损				
一级	不太清洁无破损	高度 < 8mm, 略能移动	较浓厚	60 - 72	基本居中
二级	有少量污渍无破损	高度 < 12mm, 能移动	较稀薄	31 - 59	偏移不严重
三级	污渍较多但无破损	高度 > 12mm, 易移动	稀薄	≤30	明显偏移

7 技术要求

7.1 质量要求

质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 质量要求

项目		要求
外观	蛋壳质量	具有蛋壳固有的色泽, 蛋壳完整无破损, 不应出现明显斑点、沙皮、畸形蛋
	清洁度	蛋壳外表无粪便、粉尘、羽毛、血迹等肉眼可见污染物
内容物	蛋黄	居中, 完整, 轮廓清晰, 未出现散黄
	蛋白	粘稠、透明, 浓蛋白、稀蛋白清晰可辨
	胚盘	未见明显发育
	哈氏单位	>72
质量	蛋重	39g~52g 为宜, 最小不低于 36g, 最大不超过 55g
	蛋壳厚度	0.29±0.02mm

7.2 安全要求

应符合 GB 2749 和 NY/T 754 的要求。

蛋的种类	菌落总数	大肠菌群	致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)
鲜蛋	$\leq 5 \times 10^4$ CFU/g	≤ 10 CFU/g	不得检出
熟制蛋	≤ 1000 CFU/g	≤ 3 CFU/g	不得检出
再制蛋液蛋 / 干蛋	≤ 100 CFU/g	不得检出	不得检出

7.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

添加剂名称	功能类别	适用蛋制品	最大使用量
山梨酸钾	防腐剂	再制蛋(如卤蛋)	0.075g/kg
柠檬酸	酸度调节剂	液蛋、干蛋	按生产需要适量使用
黄原胶	增稠剂、稳定剂	液蛋制品	按生产需要适量使用
食用色素(如 β - 胡萝卜素)	着色剂	再制蛋(如松花蛋)	0.2g/kg
三聚磷酸钠	水分保持剂	液蛋、干蛋	5.0g/kg(以磷酸根计)

7.4 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 生产加工过程的卫生要求

应符合 DB50/T 1829 和 GB 14881 的规定。

9 试验方法

9.1 质量要求

9.1.1 外观（蛋壳质量、清洁度）、内容物（蛋黄、蛋白、胚盘、异物）按 GB/T39438 规定的方法测定。

9.1.2 哈氏单位按 NY/T823 规定的方法测定。

计算公式为： $HU=100 \times \log(H-1.7W^{0.37+7.6})$ （H 为蛋白高度，W 为蛋重）

9.2 安全要求

按 GB 2749 的规定方法测定。

污染物名称	限量要求	适用产品	检测方法
铅 (Pb)	$\leq 0.2\text{mg/kg}$	鲜蛋、再制蛋、液蛋、干蛋	GB 5009.12
镉 (Cd)	$\leq 0.05\text{mg/kg}$	鲜蛋、再制蛋、液蛋、干蛋	GB 5009.15
汞 (Hg)	$\leq 0.05\text{mg/kg}$	鲜蛋、再制蛋、液蛋、干蛋	GB 5009.17
砷 (As)	$\leq 0.5\text{mg/kg}$	鲜蛋、再制蛋、液蛋、干蛋	GB 5009.11
铬 (Cr)	$\leq 1.0\text{mg/kg}$	鲜蛋、再制蛋、液蛋、干蛋	GB 5009.123

产品微生物指标限量要求表

产品类别	关键微生物	指标限量要求
鲜蛋	沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0$ （5 份样品均不得检出）
巴氏杀菌蛋液	沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0$
巴氏杀菌蛋液	金黄色葡萄球菌	$n=5, c=1, m=100\text{CFU/g}, M=1000\text{CFU/g}$
再制蛋（皮蛋、咸蛋等）	沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0$
再制蛋（皮蛋、咸蛋等）	菌落总数	$\leq 10^5\text{CFU/g}$
干蛋制品	沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0$
干蛋制品	霉菌	$\leq 50\text{CFU/g}$

9.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

净含量 (Qn)	允许短缺量 (T1)	允许短缺量 (T2)	适用条件
$Q_n \leq 50\text{g/mL}$	$Q_n \times 9\%$	—	单件商品最大允许短缺量
$50\text{g/mL} < Q_n \leq 1000\text{g/mL}$	4.5g/mL	$Q_n \times 4.5\%$	T1 和 T2 取较小值
$Q_n > 1000\text{g/mL}$	—	$Q_n \times 3\%$	单件商品最大允许短缺量

9.4 理化指标

序号	项目	单位	指标
1	蛋白质	g/g	$\geq 13\text{g}/100\text{g}$
2	脂肪	g/g	$\leq 4.6\text{g}/100\text{g}$
3	胆固醇	mg/kg	$\leq 65\text{mg}/100\text{g}$
4	铅 (以 Pb 计)	mg/kg	≤ 1.0
5	镉 (以 Cd 计)	mg/kg	≤ 2.0
6	硒	mg/kg	≥ 0.115
7	菌落总数	CFU/g	$n=5, c=2, m=5 \times 10^4, M=10^5$
8	大肠菌群	CFU/g	$n=5, c=2, m=5 \times 10, M=10^2$
9	沙门氏菌	25g	不得检出
10	甲砒霉素	ug/kg	不得检出
11	甲硝唑	ug/kg	不得检出
12	氟苯尼考	ug/kg	不得检出
13	地美硝唑	ug/kg	不得检出
14	四环素	/	不得检出

15	土霉素	/	不得检出
16	恩诺沙星	ug/kg	≤100
17	氧氟沙星	ug/kg	≤5
18	氟霉素	ug/kg	不得检出

10 检测规则

10.1 抽样

应符合 NY/T 754 的要求。

10.2 组批

同一生产条件、同一质量水平生产，日龄相差在 7d 以内的鸡蛋归为一个检验批次。

10.3 出厂检验

每批次产品出厂前，应经企业质量检验部门，按本文件规定的指标检验，合格后方可出厂。

10.4 判定规则

10.4.1 所有项目全部合格，判定为合格。

10.4.2 检验结果中有指标不符合本文件规定时，可自同批次产品中重新加倍取样进行复检。若复检结果任不符合本文件规定，及判定该批次产品不合格。

10.4.2 各项指标的极限数值判定按 GB/T 8170 中修约值比较法执行，检验结果的重复性和再现性要求按 GB/T 6379.2 执行。

10.4.5 理化指标检验结果判定的允许误差按 GB/T 6379.2 固定执行。

11 标签

11.1 产品标签应符合 GB/T 35969 的要求，内容包括但不限于产品名称、生产日期、有效期、生产企业地址及联系方式。

11.2 在包装显著位置使用“万县老土鸡蛋”专用标识。

11.3 使用电子标签（如二维码）的标签信息至少应包括本条款规定的信息，还可包括生产企业商标或徽标，以及可追溯的其他信息。

12 包装

T/CQAAA *—2026

应采用硬纸板或瓦楞纸制成的有格蛋箱，箱内可使用塑料蛋托或纸蛋托装运，蛋大头朝上，小头朝下。包装材料应干燥、洁净、无异味、无外来污染物。

13 贮存

13.1 应隔热性能良好，无窗封闭，并配备温、湿度自动控制的空气净化设备以及高低温报警设备，且与生产区分开。

13.2 周围环境质量应符合 NY/T 388 的规定，应定期对蛋库、用具及周围环境进行清洗和消毒。

13.3 贮存的适宜温度 $14^{\circ}\text{C}\sim 17^{\circ}\text{C}$ ，适宜湿度为 $70\%\sim 80\%$ 。

13.4 蛋库应保持空气新鲜、通风良好，且避免气流直接吹向蛋品。

重庆市畜牧业协会秘书处

2026年5月19日印发
