

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 754—2021

代替 NY/T 754—2011

绿色食品 蛋及蛋制品

Green food—Egg and egg product

2021-05-07 发布

2021-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布



本文件按照 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。

本文件代替 NY/T 754—2011《绿色食品 蛋与蛋制品》，与 NY/T 754—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、强力霉素、甲氧苄啶、金刚烷胺、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐的限量要求（见表 3、表 A.1）；
- b) 增加了即食蛋制品菌落总数、大肠菌群及致病菌限量要求（见表 5、表 A.2）；
- c) 更改了铅、磺胺类、土霉素、四环素、金霉素的限量要求（见表 3、表 A.1、2011 年版的表 3）；
- d) 删除了无机砷、铬、氟、六六六、滴滴涕 5 个参数（2011 年版的表 3）；
- e) 删除了非即食的蛋及蛋制品致病菌的要求（2011 年版的表 4）；
- f) 删除了加工品的药物残留限量要求（2011 年版的表 3）。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部肉及肉制品质量监督检验测试中心、湖南正信检测技术股份有限公司、农业农村部动物及动物产品卫生质量监督检验测试中心、安徽省公众检验研究院有限公司、中国绿色食品发展中心、江西农科西苑科技有限责任公司、江西新农园实业有限公司。

本文件主要起草人：李伟红、王冬根、戴廷灿、宋翠平、王玉东、刘翠芝、涂田华、张志华、张宪、饶璐雅、赖艳、魏益华、邱素艳、魏爱花、尹德凤、袁东婕、王希、曹旭敏、唐冰、秦立得、刘舜舜、宋晓、黄慧萍。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2003 年首次发布为 NY/T 754—2003，2011 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

绿色食品 蛋及蛋制品

1 范围

本文件规定了绿色食品蛋及蛋制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽子蛋、鹌鹑蛋、鹌鹑蛋等)、液态蛋(巴氏杀菌冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白、巴氏杀菌全蛋液、鲜全蛋液、巴氏杀菌蛋白液、鲜蛋白液、巴氏杀菌蛋黄液、鲜蛋黄液)、蛋粉和蛋片(巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉、蛋白片)和皮蛋、卤蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋等蛋制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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—2016 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品中 pH 值的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测 高效液相色谱/串联质谱法
- GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹啉酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- 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
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31660.5 食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类
- 农业部 1025 号公告—2—2008 动物性食品中甲硝唑、地美硝唑及其代谢物残留检测 液相色谱-串联质谱法

农业部 1025 号公告—23—2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 471 绿色食品 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 畜禽卫生防疫准则
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 储藏运输准则
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
中华人民共和国农业农村部公告第 303 号 国家畜禽遗传资源目录

3 术语和定义

GB 2749 和 GB/T 34262 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

以鲜禽蛋为原料,经打蛋、去壳、过滤、均质、灌装制成的液态蛋制品。

示例:不杀菌直接灌装的为鲜蛋液,包括鲜全蛋液、鲜蛋黄液和鲜蛋白液;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、巴氏杀菌蛋黄液和巴氏杀菌蛋白液。

4 要求

4.1 产地环境和原料要求

原料蛋禽应符合农业农村部公告第 303 号的规定,健康、无病,来自非疫病区,兽药使用应符合 NY/T 472 的有关要求。蛋禽的饲养环境、饲料及饲料添加剂和畜禽卫生防疫,应分别符合 NY/T 391、NY/T 471 和 NY/T 473 的要求。

4.2 加工要求

4.2.1 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.2.2 加工用原料鲜禽蛋类应符合绿色食品标准的要求。

4.2.3 加工过程应符合 GB 14881 的规定,食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

品种		要求	检验方法
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(除鹌鹑蛋和鸚鵡蛋)	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
		蛋壳清洁完整,密布灰白色、红褐色、紫褐色的斑纹。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(鹌鹑蛋、鸚鵡蛋)	
液态蛋	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	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、状态和杂质,闻其气味
	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			

表 1（续）

品种		要求	检验方法
液态蛋	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	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、状态和杂质,闻其气味
	鲜蛋黄液		
蛋粉和蛋片	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的块状,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	
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	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、状态和杂质。尝其滋味,闻其气味
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	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、状态和杂质。尝其滋味,闻其气味
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,蛋黄呈橘黄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	
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,呈橘黄色或黄色,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	
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,呈黄色或橘黄色,呈半凝固状。具有糟蛋正常的醇香味,无异味	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标								检验方法
	鲜蛋	巴氏杀菌 冰全蛋	冰蛋黄	冰蛋白	巴氏杀菌/ 鲜全蛋液	巴氏杀菌/ 鲜蛋白液	巴氏杀菌/ 鲜蛋黄液	巴氏杀菌 全蛋粉	
水分,%	—	≤76.0	≤55.0	≤88.5	≤78.0	≤88.5	≤59.0	≤4.5	GB 5009.3
脂肪,%	—	≥10.0	≥26.0	—	—	—	—	≥42.0	GB 5009.6
蛋白质,%	—	—	—	—	≥11.0	≥9.5	≥14.0	—	GB 5009.5
游离脂肪酸,%	—	≤4.0	≤4.0	—	≤4.0	—	≤4.0	≤4.5	GB/T 5009.47
酸度,%	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.239
pH	—	—	—	—	6.9~8.0	8.0~9.5	6.0~7.0	—	GB 5009.237
食盐,%(以 NaCl)	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.44

项目	指标							检验方法
	蛋黄粉	蛋白片	皮蛋	卤蛋	咸蛋	咸蛋黄	糟蛋	
水分,%	≤4.0	≤16.0	—	≤70.0	—	≤20.0	—	GB 5009.3
脂肪,%	≥60.0	—	—	—	—	≥42.0	—	GB 5009.6
蛋白质,%	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.5
游离脂肪酸,%	≤4.5	—	—	—	—	—	—	GB 5009.47
酸度,%	—	≤1.2	—	—	—	—	—	GB 5009.239
pH	—	—	≥9.5	—	—	—	—	GB 5009.237
食盐,%(以 NaCl)	—	—	—	≤2.5	2.0~5.0	≤4.0	—	GB 5009.44

4.5 污染物限量和兽药残留限量

污染物限量和兽药残留限量应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量和兽药残留限量

项目	指标	检验方法
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.03	GB 5009.17
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a benzoic acid and its sodium salt,g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
土霉素/金霉素(单个或组合) ^b oxytetracycline/chlortetracycline,μg/kg	≤200	GB/T 21317
四环素 ^b tetracycline,μg/kg	不得检出(<50.0)	GB/T 21317
氯霉素 ^b chloramphenicol,ug/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 22338
氧氟沙星 ^b levofloxacin,μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21312
诺氟沙星 ^b norfloxacin,ug/kg	不得检出(<1.0)	GB/T 21312
培氟沙星 ^b pefloxacin,ug/kg	不得检出(<1.0)	GB/T 21312
洛美沙星 ^b lomefloxacin,ug/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21312
金刚烷胺 ^b amantidine,μg/kg	不得检出(<1.0)	GB 31660.5
硝基呋喃类代谢物 ^b nitrofuran metabolites[以 3-氨基-2-噁唑烷基酮(AOZ)、5-吗啉甲基-3-氨基-2-噁唑烷基酮(AMOZ)、7-氨基-乙内酰脲(AHD)和氨基脲(SEM)计],ug/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21311
注 1:对于巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉和蛋白片表内总汞数值相应增高 7.5 倍。 注 2:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限,检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		
^a 仅蛋制品检此项目。		
^b 仅鲜蛋检此项目。		

4.6 微生物
应符合表 4、表 5 的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标							检验方法
	鲜蛋	巴氏杀菌冰全蛋	冰蛋黄	冰蛋白	巴氏杀菌全蛋粉	蛋黄粉	蛋白粉	
菌落总数,CFU/g	≤100	≤5×10 ⁵	≤1×10 ⁶	≤1×10 ⁶	≤1×10 ⁴	≤5×10 ⁴	≤5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群,MPN/g	≤0. 3	≤10	≤1×10 ⁴	≤1×10 ⁴	≤0. 9	≤0. 4	≤0. 4	GB 4789. 3—2016 MPN 计数法
项目	指标							检验方法
	巴氏杀菌全蛋液	鲜全蛋液	巴氏杀菌蛋白液	鲜蛋白液	巴氏杀菌蛋黄液	鲜蛋黄液	生咸蛋 咸蛋黄	
菌落总数,CFU/g	≤5×10 ⁴	≤1×10 ⁶	≤3×10 ⁴	≤1×10 ⁶	≤3×10 ⁵	≤1×10 ⁶	≤500	GB 4789. 2
大肠菌群,MPN/g	≤10	≤1×10 ³	≤10	≤1×10 ⁵	≤10	≤1×10 ³	≤1 ≤46	GB 4789. 3—2016 MPN 计数法

表 5 即食蛋制品微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均为/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数 液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品 再制蛋(不含糟蛋)	5	2	5×10 ⁴ CFU/g	1×10 ⁶ CFU/g	GB 4789.2
	5	2	1×10 ⁴ CFU/g	1×10 ⁵ CFU/g	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3—2016 平板计数法
样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.8 其他要求

应符合附录 A 的规定。

5 检验规则

申报绿色食品蛋及蛋制品产品应按照本文件中 4.3~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(规范性)

绿色食品 蛋及蛋制品产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品蛋及蛋制品产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、兽药残留和食品添加剂项目

项目	指标	检验方法
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2(皮蛋除外) ≤0.5(皮蛋)	GB 5009.12
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^a sorbic acid and its potassium salt,g/kg	≤1.5	GB 5009.28
氟苯尼考 ^b florfenicol,μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 22338
甲砒霉素 ^b thiamphenicol,μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 22338
恩诺沙星 ^b enrofloxacin(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)sum of enrofloxacin and ciprofloxacin,μg/kg	不得检出(<1.2)	GB/T 21312
强力霉素 ^b doxycycline,μg/kg	不得检出(<50.0)	GB/T 21317
磺胺类 ^b sulfonamides(以总量计),μg/kg	不得检出(<0.5)	农业部 1025 号公告—23—2008
甲氧苄啶 ^b trimethoprim,μg/kg	不得检出(<50.0)	GB/T 21316
甲硝唑 ^b metronidazole,μg/kg	不得检出(<0.2)	农业部 1025 号公告—2—2008
地美硝唑 ^b dimetridazole,μg/kg	不得检出(<0.2)	农业部 1025 号公告—2—2008
注 1:对于巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉和蛋白片表内镉、铅数值相应增高 7.5 倍。 注 2:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		
^a 仅蛋制品检此项目。 ^b 仅鲜蛋检此项目。		

表 A.2 即食蛋制品微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均为/25 g 表示)			检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	
沙门氏菌	5	0	0	GB 4789.4
样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值。				



NY/T 754—2021

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

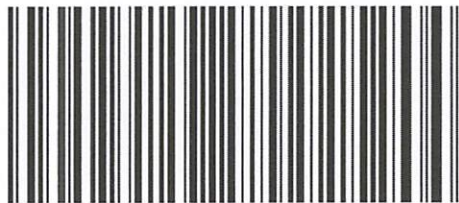
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2021年10月第1版 2021年10月北京第1次印刷

书号: 16109·8575

定价: 24.00 元



NY/T 754—2021

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261