



团 体 标 准

T/GDAAV 0218—2026

鲜鸡蛋质量控制技术规范

Technical Specification for Quality Control of Fresh Eggs

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

广东省畜牧兽医学会
广东省蛋品协会 发布

前 言

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省蛋品协会、广东省畜牧兽医学会提出。

本文件由广东省畜牧兽医学会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院动物科学研究所、广东省农业科学院动物卫生研究所、广东省蛋品协会。

本文件主要起草人：马新燕，王 刚、董福建。

鲜鸡蛋质量控制技术规范

1. 范围

本文件规定了鲜鸡蛋的术语和定义、要求、检验规程、检验规则、贮存、包装及质量控制的技术要求。

本文件适用于鲜鸡蛋的生产、收购和销售。

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 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 5009.47 食品安全国家标准 蛋与蛋制品检验方法
GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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 39438 包装鸡蛋
T/GDAAV 0217 清洁鸡蛋生产质量安全控制技术规范

3. 术语与定义

3.1

鲜鸡蛋 fresh egg
鸡生产的带壳鲜蛋。

3.2

哈氏单位 Haugh unit
表示鸡蛋新鲜度和蛋白质量的指标。哈氏单位值根据蛋重和浓蛋白高度按公式计算得出，数值越高代表蛋品越新鲜。
哈氏单位=100log (H-1.7W+7.57)，其中H为浓蛋白高度（毫米），W为蛋重（克）。

3.3

裂纹蛋 cracked egg
蛋壳表面存在肉眼可见裂纹或裂缝的鸡蛋。

3.4

血斑蛋 blood spot egg

蛋内含有血斑的鸡蛋。

3.5

次品率 defect rate

指裂纹蛋、血斑蛋、肉斑蛋、脏蛋等占该批次的比例。

3.6

生产日期 production date

鸡蛋的生产日期指产蛋日期或鸡舍集蛋日期。

4. 要求

4.1 感官要求

鲜鸡蛋的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
蛋壳	洁净无污、形态完整、无裂隙或破损、无霉变斑痕、色泽正常	光照检测、声学检测
气室	完整，高度符合相应等级要求	光照检查
蛋黄 (破壳后)	蛋黄居中，不偏移，呈球形，完整；呈黄色至橙黄色区间，轮廓清晰完整，无明显血斑或肉斑；	视觉观察
蛋白 (破壳后)	蛋清透亮，浓稠蛋清与稀薄蛋清层次分明，无异常气味	视觉观察、嗅觉检查
气味	具备鲜鸡蛋固有的清新气味，无异味、酸败味或霉味	嗅觉检查
异物	无黑点及异物	光照检查

4.2 卫生安全要求

执行GB 2749的规定。

4.3 品质分级

鲜鸡蛋按品质分为特级（AA级）、一级（A级）和二级（B级）三个等级。AA级为品质最好，A级次之，B级为合格级。品质分级指标符合表2的规定。

表 2 鲜鸡蛋品质分级指标

项目	AA 级	A 级	B 级
----	------	-----	-----

蛋壳	蛋壳洁净、色泽均一、无任何斑点或瑕疵、无裂纹、形态规整	蛋壳洁净、色泽基本均一、允许轻微斑点（总面积 $\leq$ 蛋壳面积的 1/8）、完整	蛋壳基本洁净、允许少量斑点（总面积 $\leq$ 蛋壳面积的 1/4）、完整
蛋白	清澈透明，浓厚	清澈，较浓厚	稍稀薄
蛋黄	居中，不偏移，呈球形	居中或稍偏移	偏移明显
气室高度	≤ 3 mm	≤ 5 mm	≤ 8 mm
哈氏单位	≥ 80	70~79	60~69
次品率	不超过 1%	不超过 2%	不超过 3%

4.4 质量规格分级

鲜鸡蛋按单枚质量，划分规格按表3规定。

表 3 质量分级参考标准

级别	重量范围/g
XL（特大号）	≥ 66
L（大号）	60~65
M（中号）	55~60
S（小号）	50~55
P（特小号）	< 50

5. 检验规程

5.1 观感检验

按GB 2749中规定的方法执行。

5.2 气室检验

采用光照透视法，用气室测定仪测得左右两边气室高度，取平均值。

5.3 哈氏单位检测

5.3.1 将蛋品小心敲开置于水平检测平台上，确保蛋黄完整无损。

5.3.2 以蛋白高度测定仪测量蛋黄周边浓蛋白层高度（测定时应避开系带部位），读数精确至0.1 mm。

5.3.3 按哈氏单位公式计算。

5.4 污染物检测

按GB 2762规定的检验方法执行。

5.5 农药残留检测

按GB 2763规定的检验方法执行。

5.7 兽药残留检测

按GB 31650规定的检验方法执行。

5.8 微生物检测

按GB 4789.4执行。

6. 检验规则

6.1 组批

同一养殖场、同一生产日期、同一分级规格的鲜鸡蛋为一批。

6.2 检验

按照T/GDAAV 0217执行。

7. 贮存

7.1 鲜鸡蛋应贮存在阴凉、通风、清洁、无异味的库房中，不超过3天。

7.2 生产日期与保鲜要求

7.2.1 鲜鸡蛋应标注生产日期。

7.2.2 在常温（15℃～25℃）条件下，鲜鸡蛋的保质期为产出后45天。

7.2.3 冷藏条件下（0℃～4℃），鲜鸡蛋的保质期75天。

8. 质量控制要求

8.1 生产环节质量控制

蛋鸡饲养管理符合GB 21710的规定。

8.2 收购环节质量控制

8.2.1 收购鲜鸡蛋时查验供方的相关资质证明和质量检验报告。

8.2.2 收购时按本标准第4章的技术要求的规定进行感官检查和品质抽检。

8.3 销售环节质量控制

8.3.1 销售鲜鸡蛋应保持包装完整、标识清晰。

8.3.2 应在保质期内销售。

8.3.3 销售场所应保持清洁卫生，温湿度符合贮存要求。

9. 包装

符合GB/T 39438的规定

10. 追溯与召回

- 10.1 鲜鸡蛋生产企业建立质量追溯体系，确保产品能够从销售端追溯至生产全过程。
 - 10.2 每批产品应有唯一的生产批号，批号应清晰标注在产品包装上。
 - 10.3 发现产品存在质量安全问题时，应立即停止销售，启动召回程序。
-