

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/007—XXXX

食品安全地方标准 熟制鸡胚蛋（活珠子）

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替了DBS 32/007—2016《食品安全地方标准 熟制鸡胚蛋（活珠子）》。

本标准与DBS 32/007—2016相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了感官要求；
- 删除了理化指标；
- 修改了微生物限量。

食品安全地方标准
熟制鸡胚蛋（活珠子）

1 范围

本标准适用于熟制鸡胚蛋（活珠子）。

2 术语和定义

2.1 鸡胚蛋（活珠子）

非禽疫区、健康种鸡蛋孵化至11日~13日龄的胚胎蛋，透照时可见胚胎及血管，可见胚胎律动。

2.2 熟制鸡胚蛋（活珠子）

以鸡胚蛋（活珠子）为原料，经清洗、添加或不添加辅料、熟制而成的产品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡胚蛋：应符合 2.1 定义，并符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1 的规定。

3.1.2 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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
	预包装产品	散装产品	
外观	密封良好、包装袋应紧密吸附于蛋壳体外，蛋壳完整	蛋壳完整	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织状态	去壳后有少量液体，色泽浅黄至黄褐色，略浑浊；鸡胚形态完整，体表无毛或有少量细微绒毛，质地细嫩，入口绵软；蛋黄松软；蛋白质地硬	去壳后有少量液体，色泽浅黄，清亮或略浑浊；鸡胚形态完整，体表无毛或有少量细微绒毛，质地细嫩，入口绵软；蛋黄松软；蛋白质地硬	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味		

3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中蛋制品的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 预包装产品微生物限量

预包装产品微生物限量应符合商业无菌的要求。

3.4.2 散装产品微生物限量

散装产品微生物限量应符合表2的规定。

表 2 散装产品微生物限量

项 目	限 量	检验方法
菌落总数/（CFU/g） ≤	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g） ≤	10	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/（CFU/g） ≤	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌/（/25g）	0	GB 4789.4

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中其他再制蛋的规定。

《食品安全地方标准 熟制鸡胚蛋（活珠子）》

编制说明（征求意见稿）

一、任务来源及简要起草过程

（一）任务来源

《食品安全地方标准 熟制鸡胚蛋（活珠子）》列入 2024 年江苏省食品安全地方标准修订项目计划，由南京市食品药品监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展与先进技术应用研究院）、江苏省分析测试协会共同承担标准的起草工作。项目编号：JSSPDB-2024-001。

（二）简要起草过程

在标准修订过程中，项目承担单位对国际和国内相关法律法规及标准进行了查询和研究，并向监管部门、检验机构、生产企业、行业协会等征询本标准修订的意见和建议，收集样品对技术指标进行验证。修订过程中，项目组对相关企业的实际情况进行调研，主要对生产加工企业的生产实际情况进行摸底，调查生产加工过程是否符合标准要求，有无不合理、不适用条款，并充分听取熟制鸡胚蛋（活珠子）生产企业、监管部门以及行业专家的意见和建议；标准修订初稿完成后，召开专家咨询会，对标准文本和编制说明进行研讨并修改完善。此外，项目组还将食品安全标准跟踪评价结果进行了合理运用。标准经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，修改完善形成征求意见稿。

二、标准的主要技术内容及依据

（一）范围

原标准 DBS 32/007—2016 规定了标准适用范围为熟制鸡胚蛋（活珠子），本次修订未做调整。

（二）术语和定义

根据产品生产销售实际、传统食用习惯和标准跟踪评价情况反馈，目前市场上散装熟制鸡胚蛋（活珠子）一般以孵化 11 日~12 日龄的鸡胚蛋为原料，预包装产品多以 12 日~13 日龄的鸡胚蛋为原料。为提高标准的先进性、适用性，本次修订将鸡胚蛋（活珠子）的术语和定义调整为“孵化至 11 日~13 日龄的胚胎蛋”，更贴合生产销售实际。

根据实际调研情况，由于鸡胚蛋（活珠子）孵化环境特殊，容易受到污染，为促进生产加工企业采取必要措施，降低食品安全风险，本次修订在熟制鸡胚蛋（活珠子）的术语和定义中增加“清洗”工艺。

（三）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 原辅料要求

本次修订对鸡胚蛋（活珠子）的兽药残留限量要求作了调整，明确符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。

2. 感官要求

本次修订将产品分类按照相关食品安全国家标准规定的包装形式修改为“预包装产品”与“散装产品”两类，并根据熟制鸡胚蛋（活珠子）产品特点对技术要求进行细化完善。为使标准更具操作性，本次修订对滋味的检验方法修订为“用温开水漱口，品其滋味”。

3. 理化指标

本次修订删除了理化指标“挥发性盐基氮”，挥发性盐基氮是评价鲜（冻）肉类、水产品以及以肉类为主要原料的食品新鲜度的一项重要指标，熟制鸡胚蛋是胚胎蛋熟制品，且《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）中未设定“挥发性盐基氮”的指标要求。为保证标准与食品安全国家标准的协调统一，使标准更加具有科学性，本次修订删除“挥发性盐基氮”的指标要求。

4. 污染物限量

本次标准修订过程中未作调整。

5. 微生物限量

根据熟制鸡胚蛋（活珠子）产品加工工艺、样品验证数据、食品安全风险控制及行业专家意见，结合《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）的发布实施，本次修订对微生物限量作出调整，并按照“预包装食品”与“散装产品”两大类设定相关要求。

根据实际调研情况，多年来省内预包装的熟制鸡胚蛋产品均为罐头食品加工工艺或达到商业无菌要求的真空软包装产品。结合食品安全风险控制要求和生产销售实际，本次修订将预包装产品的要求调整为“预包装食品微生物限量应符合商业无菌要求”。样品验证数据均符合要求。

散装熟制鸡胚蛋常见于餐饮环节中外卖、外带形式及现制现售，

为短保质期产品。根据原料和生产加工工艺，散装产品与 GB 31607 中“热处理散装即食食品”类似。本次修订参照 GB 31607 对散装产品致病菌限量进行调整：金黄色葡萄球菌 $\leq 1000\text{CFU/g}$ ，删除“志贺氏菌”项目。指示菌（菌落总数和大肠菌）限量未作调整。样品验证数据均符合要求。

6. 食品添加剂

本次标准修订过程中未作调整。

三、国内外标准比较情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准、规范的要求，与本标准相关的食品安全国家标准主要有：《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718—2025）等。对上述标准已有的相关规定，本标准均予以吸收和引用，同时结合熟制鸡胚蛋（活珠子）的生产销售实际、行业发展现状和验证结果数据，对标准进行了修订，使其既能与当前食品安全要求保持高度一致，又能充分体现产品的自身特点和产业的发展实际。

国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。

