

# DB36

## 江西省地方标准

DB 36/T XXXXX—XXXX

### 地理标志产品 瑞金咸鸭蛋

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江西省市场监督管理局

发布

# 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 要求.....	2
6 试验方法.....	5
7 检验规则.....	6
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....	6
附录 A（规范性附录） 附录 A 瑞金咸鸭蛋的产品保护范围.....	8

# 前 言

本标准按照国家《地理标志产品保护规定》、GB/T17924-2008《地理标志产品标准通用要求》以及GB/T1.1-2009《标准化工作导则标准的结构和编写》给出的规则和要求起草。

本标准由赣州市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：瑞金市市场监督管理局、瑞金壬田镇廖奶奶咸鸭蛋专业合作社、江西华中标准化事务所。

本标准主要起草人：彭洋兴、王平安、钟卓希、张运来、张杨、朱炳义。

# 地理标志产品 瑞金咸鸭蛋

## 1 范围

本标准规定了瑞金咸鸭蛋定义、地理标志保护范围、生产加工过程的技术卫生要求、工艺、规格、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜鸭蛋经挑选、清洗、晾干、配料、调浆、上浆、腌制、清洗、晾干、包装等工艺制成的瑞金咸鸭蛋。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 34626 蛋与蛋制品术语和分类
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品中锌的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.44 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 5009.92 食品中钙的测定
- GB 5009.93 食品中硒的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则的要求
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则的要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 瑞金麻鸭

在江西省瑞金地区特定的生态环境中选育而成，具有典型的外貌特征和特有的生活习性及生产性能，属蛋肉兼用型品种，其蛋个头大，品质好。

### 3.2

#### 瑞金咸鸭蛋

在地理标志保护范围内，以瑞金麻鸭特有的饲养方式饲养的瑞金麻鸭所产的鲜鸭蛋经挑选后为原料蛋，经瑞金传统工艺腌制加工而成的再制蛋。

### 3.3

#### 包料

按瑞金咸鸭蛋特定传统工艺配方配制而成的料、泥。

## 4 地理标志产品保护范围

瑞金咸鸭蛋的产品保护范围限于国家市场监督管理总局行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围为瑞金市现辖行政区域，即：象湖镇、壬田镇、谢坊镇、瑞林镇、沙洲坝镇、九堡镇、武阳镇、叶坪乡、泽覃乡、黄柏乡、大柏地乡、丁陂乡、云石山乡、冈面乡、万田乡、拔英乡、日东乡等17个乡镇，总面积2448平方公里，见附录A。

## 5 要求

### 5.1 环境

#### 5.1.1 地理

瑞金咸鸭蛋地理标志产品保护范围为江西省赣州市瑞金市区域内，位于江西省东南部，赣州市东部，武夷山脉南段西麓，赣江东源贡水上游。介于北纬25° 30′ ~26° 20′ 、东经115° 42′ ~116° 22′ 之间。森林覆盖率34.9%。

#### 5.1.2 气候

瑞金市属中亚热带暖湿季风性气候，具有气候温和，光照充足，雨量充沛，全年无霜期长，四季分明，夏长无酷暑，冬长干冷少冻害的气候特点，对瑞金麻鸭的生长极为有利。瑞金市四季分明：以日平均气温稳定在10~22℃为春秋季，22℃以上为夏季，10℃以下为冬季。瑞金市春季长为71天，夏季长达134天，秋季为61天，冬季为100天。

#### 5.1.3 水资源

赣江东源贡水上游，境内水域属贡江水域。瑞金境内地表水资源丰富，境内主干河流有绵江河、九堡河、万田河、梅江河、古城河等，流域总面积2449平方公里，另有36条支流。境内有水库17座，储水

量1.98亿立方米，境内地表水多年平均径流总量21.156亿立方米，每平方公里产水量86.39万立方米，最大年径流量37.49亿立方米，最小年径流量9.52亿立方米。

#### 5.1.4 生态条件

全市林地面积183862.5公顷，占土地总面积的75%，森林覆盖率73.1%，林木绿化率73.2%，其中有林地面积172055.4公顷，占林地面积的93.6%，疏林地1450.9公顷，占0.8%，灌木林地6971.9公顷，占3.8%。据植物资源普查报告表明，境内野生植物分为83科、341种。据市野生动物保护部门2000年普查资料表明，瑞金境内野生动物分为6大类236种，其中国家I级保护动物3种，国家II级保护动物31种，省级重点保护动物55种。境内水域属贡江水域，绵江河、九堡河、万田河、梅江河、古城河水中浮游藻类植物0.72mg/L，浮游生物0.87mg/L，水系底栖动物76种门类，淡水鱼类67种。

### 5.2 养殖

#### 5.2.1 厂址选择

鸭场应建在地势干燥、排水良好、易于防疫的地方。鸭舍内通风良好、舍温适宜。

#### 5.2.2 饲养

##### 5.2.2.1 水质

水质应符合GB 5749的规定。

##### 5.2.2.2 饲料和饲料添加剂

应符合NY/T 471的规定，以玉米、豆饼（豆粕）为鸭蛋饲料的主要原料。

#### 5.2.3 兽药和疫苗使用

##### 5.2.3.1 应符合 NY/T 472 的规定。鸭产蛋期间停止用药。

##### 5.2.3.2 疫苗应使用来自畜牧兽医主管部门统一下发或采购的疫苗，使用方法严格按说明书执行。

#### 5.2.4 卫生消毒

##### 5.2.4.1 消毒剂

选择对人和鸭安全的消毒剂。

##### 5.2.4.2 环境消毒

鸭舍周围环境每隔15d~20d,用2%火碱消毒或撒生石灰1次。

#### 5.2.5 人员消毒

工作人员进入生产区要经过洗澡、更衣和紫外线消毒。

#### 5.2.6 鸭舍消毒

进鸭前或转群后，要彻底清扫鸭舍，采用喷雾、火焰等方法消毒。然后再用0.1%的新洁尔灭或0.2%~0.5%过氧乙酸消毒，然后在密闭的室内用福尔马林熏蒸消毒。

#### 5.2.7 管理

##### 5.2.7.1 人员管理

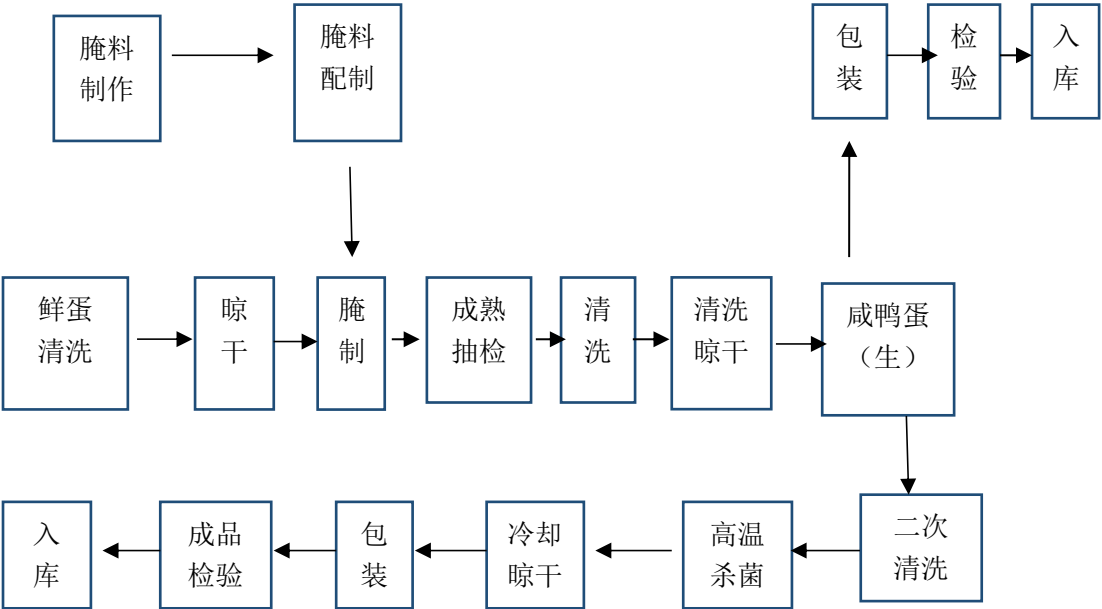
鸭场工作人员应定期进行健康检查，有传染病者不应该从事饲养工作。

5.3 辅料

- 5.3.1 加工用食盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.3.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.3.3 加工用酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 5.3.4 加工用白糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.3.5 加工用红壤土、草木灰应取自原产地，无污染、无杂质。
- 5.3.6 原料蛋是地理标志产品保护范围内瑞金麻鸭所产的经过挑选的蛋。每 10 枚蛋重量不小于 650g，常温下储存不超过 5 天。

5.4 工艺

应符合瑞金咸鸭蛋特定传统工艺流程：



5.5 感官指标

生咸鸭蛋蛋白清晰透明，富有粘性，蛋黄有立体感。  
熟咸鸭蛋外壳洁净、完整、无霉变、不露白。蛋白细嫩洁白，蛋白完整，富有弹性，不粘壳。蛋黄含油多，蛋黄占比大，色泽深红或杏黄。口感纯正，咸淡适中，具有独特的鲜味。

5.6 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目	指标值
每10枚重量/（g）	≥ 650
水分/（g/100g）	≤ 73
蛋白质/（g/100g）	≥ 12.0
脂肪/（g/100g）	≥ 10.0

食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤5.5
钙/（mg/Kg）	800-3500
硒/（ug/Kg）	60-350

## 5.7 微生物指标

微生物指标应符合表GB 2749的规定。

## 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

# 6 试验方法

## 6.1 原料蛋

用敲碰及透光检验原料蛋的蛋壳和蛋内品质，再抽样检验规格，用roches蛋黄比色标检验蛋黄色。

## 6.2 规格

将刮去包料并洗净拭干的样品，用感量百分之一的计量称10只蛋的质量，再分别称取单只质量。

## 6.3 感官指标

### 6.3.1 杂质

将样品（包泥生咸鸭蛋先刮泥洗净）置于洁净的白磁盘内，在自然光线明亮处用目测法观测检验。

### 6.3.2 组织形态

将样品（包泥生咸鸭蛋先刮泥洗净、拭干）打开，放置在白瓷盘中，用手感、目测法检验。

### 6.3.3 色泽、滋味与气味

将样品（包泥生咸鸭蛋先刮泥洗净、拭干）打开，放置在白瓷盘中，观测其色泽，嗅其气味，品尝其滋味（生咸鸭蛋需煮熟后品尝）。

## 6.4 理化指标

### 6.4.1 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

### 6.4.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法执行。

### 6.4.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法执行。

### 6.4.4 氯化物

按GB 5009.44规定的方法执行。

### 6.4.5 钙



按GB 5009.92规定的方法执行。

#### 6.4.6 铁

按GB 5009.90规定的方法执行。

#### 6.4.7 锌

按GB 5009.14规定的方法执行。

#### 6.4.8 硒

按GB 5009.93规定的方法执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一批原料，同一班次、同一生产线生产的同一品种的产品为一批。

#### 7.2 抽样

抽样以批次为单位，按批次分别在货批的不同部位随机抽样，每100件内抽检样品3件；货件100件以上者，每增加100件，样品增加1件；不足100件的按100件计；每件样品抽取样品蛋3%，每个批次被抽取的样品蛋不得少于30只。剖检时，如样量过大，可按四分法缩分至10只再进行检验。

#### 7.3 检验分类

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经出厂检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目为感官、食盐指标。

#### 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.5.2 正常情况为半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产半年以上再恢复生产时；
- b) 原辅料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果发生较大差异时；
- d) 国家监管部门提出要求时。

#### 7.6 判定规则

7.6.1 对检验结果中感官指标不合格者，可重新扩大抽样。如仍不合格，则判定该批次产品为不合格品。

7.6.2 理化指标、微生物指标有一项不合格时则判该批次产品为不合格。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规和GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

8.2.1 包装要求：若采用真空包装，包装封口严密，不得透气，不得受到污染。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁干燥，符合卫生要求，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，堆放平稳。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、清洁干燥的仓库内，并不得与有毒、有害、有异味的物品共存放。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，生咸鸭蛋保质期见表2。

表 2 瑞金咸鸭蛋的保质期

贮存温度/℃	保质期/d
5~15	120
16~25	90
26~35	60

附 录 A

(规范性附录)

附录 A 瑞金咸鸭蛋的产品保护范围

