

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 979—2025

广西非遗技艺产品 钦州咸海鸭蛋

Guangxi intangible cultural heritage production technology product
Qinzhou salted sea duck eggs

2025 - 03 - 28 发布

2025 - 04 - 03 实施

广西标准化协会 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 要求 2

 4.1 原辅料 2

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化指标 2

 4.4 食品安全指标 2

 4.5 净含量 2

5 生产加工过程卫生要求 2

6 试验方法 3

 6.1 感官要求 3

 6.2 理化指标 3

 6.3 食品安全指标 3

 6.4 净含量 3

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 抽样 3

 7.3 出厂检验 3

 7.4 型式检验 3

 7.5 判定规则 3

8 标志、标签、包装、贮存、运输和保质期 4

 8.1 标志、标签 4

 8.2 包装 4

 8.3 贮存 4

 8.4 运输 4

 8.5 保质期 4

参考文献 5

前 言

本文件参照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。

本文件由钦州海鸭蛋协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：钦州市钦南区文化广电体育和旅游局、北部湾大学、钦州市钦北区市场监督管理局、钦州市检验检测中心、钦州市动物疫病预防控制中心、广西海鸭子生态农业投资有限责任公司、钦州海生源食品有限公司、广西小海屯食品有限公司、钦州市欧麦伽食品有限公司、广西利佰兴食品集团有限公司、广西钦兴食品有限公司、广西振野食品有限公司、广西钦州市海家乐食品有限公司。

本文件主要起草人：韦烁勋、何秋云、黎善理、范和良、郑彦梓、闫松银、周桦、周万凤、熊拯、冯道道、潘宇晨、李丹、戴梓茹、张自然、付满、黄品才、甘海忠、雷德东、罗棋泷、零芷婕、乔建福、时萍、何敏、石毓梅、李琴、韦金广、李晓平、张斌、肖孟春、刘冀涛、余芳、周日勇、周文杰、利佰兴、何俊杰、黄朝添、方坤业、邱永敢。

广西非遗技艺产品 钦州咸海鸭蛋

1 范围

本文件界定了广西非遗技艺产品钦州咸海鸭蛋涉及的术语和定义，规定了感官要求、理化指标以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容，描述了对应的试验方法、检验规则。

本文件适用于广西非遗技艺加工的即食（熟）钦州咸海鸭蛋的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 4806（所有部分） 食品安全国家标准 食品接触材料及制品
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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海鸭 sea duck

放养于海边滩涂区域，以营养丰富的鱼、虾、蟹、贝类及藻类为主要食物或辅助食物的蛋用鸭。

[来源：DB45/T 1614—2017，3.3，有修改]

3.2

海鸭蛋 sea duck egg

海鸭所产的蛋。

[来源：DB45/T 1614—2017，3.3]

3.3

广西非遗技艺产品钦州咸海鸭蛋 Guangxi intangible cultural heritage production technology product Qinzhou salted sea duck eggs

以新鲜海鸭蛋为原料，添加红壤土（红泥）、食用盐、水等辅料，辅料按一定的比例混合，经腌制、真空包装、杀菌等，传承了广西非遗制作技艺并结合现代生产工艺加工而成的产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 海鸭蛋

应新鲜，蛋壳完好无破损，符合GB 2749鲜蛋的规定。

4.1.2 红壤土（红泥）

应取自钦州地域，无污染、无杂质。

4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	蛋壳清洁完整，无霉变，真空包装蛋无漏气或涨袋现象
组织形态	蛋黄橙红色或红色或褐红色或桔黄色；蛋白为茶色，蛋黄松软、起沙流油；具有鲜、细、嫩、松、沙、油的特点
滋味气味	具有咸海鸭蛋特有的风味，香气浓郁，蛋白口感细腻，蛋黄鲜香绵密，咸淡适中，无腥味，无异味

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
脂肪/(g/100g)	≥ 10.5
蛋白质/(g/100g)	≥ 12.5
硒/(mg/kg)	0.20~0.50
锌(以Zn计)/(mg/kg)	10.0~20.0
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 6.5

4.4 食品安全指标

应符合GB 2749再制蛋的规定。

4.5 净含量

定量包装商品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 21710的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观和组织形态。闻其气味，尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.3 硒

按GB 5009.93规定的方法测定。

6.2.4 锌

按GB 5009.14规定的方法测定。

6.2.5 食盐(以NaCl计)

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.3 食品安全指标

按GB 2749规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF 1070有关的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次生产的钦州咸海鸭蛋作为一个批次。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验项目包括但不限于：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群（或商业无菌），检验合格后可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产条件下，每年不少于一次。出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- 正式生产后，如原料发生重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产6个月以上再生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目：包括本文件中4.2、4.3、4.4和4.5规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目结果符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

7.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不应复检。除微生物项目

外,其他项目检验结果如有不符合本文件要求时,可加倍抽样进行复检,若复检结果符合本文件要求时,判定该批产品为合格;若复检结果仍有不符合本文件要求时,则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、贮存、运输和保质期

8.1 标志、标签

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718和GB 28050的规定,并标注食用方法。

8.2 包装

食品接触包装材料应符合GB 4806的规定,包装应封口严密,结实无破损;限制商品过度包装要求应符合GB 23350的规定。

8.3 贮存

8.3.1 应贮存在通风,干燥,具有防虫、防鼠设施的库房中。堆垛整齐,堆间预留适当的通风通道。不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

8.3.2 产品应堆放在垫板上,且离地 15 cm 以上、离墙 15 cm 以上,中间留有通道,堆放高度以不倒塌,不压坏外包装及产品为限。

8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染,运输过程中应防雨淋、防日晒、防污染、防挤压、防潮、防冻,装卸时轻拿、轻放,不应与有毒、有害、有异味物品混运。

8.5 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] DB45/T 1614—2017 海鸭蛋生产管理规范
- [2] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局第70号令）
- [3] 广西壮族自治区人民政府关于公布第九批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录的通知（桂政发〔2023〕22号）



中华人民共和国团体标准
广西非遗技艺产品 钦州咸海鸭蛋
T/GXAS 979—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究