



中华人民共和国国家标准

GB/T 34238—2017

清洁蛋加工流通技术规范

Requirement for cleaning eggs in process and circulating

2017-09-07 发布

2018-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位：湖北神丹健康食品有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司、江西洪门实业集团有限公司、慈溪市祥龙食品厂、北京正大蛋业有限公司、深圳福荫食品有限公司。

本标准主要起草人：刘华桥、余劼、张晨、戴淑香、宁鑫、孟兴峰、王善成、杨鲁宁、阮丹丹、杨峰、贾帅、杨金平。

清洁蛋加工流通技术规范

1 范围

本标准规定了清洁蛋加工流通技术规范的术语和定义、加工、包装、贮存、运输、销售和可追溯等要求。

本标准适用于专营或兼营蛋类批发市场、超市、配送中心和农贸市场等销售清洁蛋的场所。

本标准亦适用于清洁蛋电子商务的物流。

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 25009 蛋制品生产管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜蛋 fresh egg

饲养的禽类所产,在保质期内的带壳蛋。

注:如鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等。

3.2

清洁蛋 clean egg

对蛋壳表面进行清洁、除菌、涂膜(或不涂膜)、检验、分级(或不分级)、包装的鲜蛋。

4 加工

4.1 厂房

4.1.1 厂址周边不应有影响食品卫生的污染源。

4.1.2 供水源应满足生产要求,排污接口应符合国家环保要求。

4.2 设备

应有能满足鲜蛋清洗、干燥、杀菌、包装等的设备。根据需求,宜配备涂油、分级等设备。

4.3 人员

4.3.1 生产操作人员应身体健康,符合从事食品加工的要求。

4.3.2 对上岗人员应定期进行食品安全和生产安全知识的培训。