



中华人民共和国国家标准

GB/T 34262—2017

蛋与蛋制品术语和分类

Terms and classification of egg and egg products

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：福建光阳蛋业股份有限公司、湖北神丹健康食品有限公司、江西洪门实业集团有限公司、慈溪市祥龙食品厂、苏州欧福蛋业有限公司、北京正大蛋业有限公司、北京德青源农业科技股份有限公司、福清出入境检验检疫局、福州闽台机械有限公司、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人：余劼、刘华桥、张晨、杨峰、戴淑香、宁鑫、孟兴峰、梅中非、谢良、白修云、杨鲁宁、杨平、贾帅、陈金辉、俞兆志、阮丹丹。

蛋与蛋制品术语和分类

1 范围

本标准规定了蛋与蛋制品的术语及其定义,分类原则和分类。
本标准适用于蛋与蛋制品的加工、检验、物流和销售。

2 术语和定义

2.1

蛋 egg

壳蛋

禽类所产的卵。

注:如:鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋和鹌鹑蛋等。

2.2

鲜蛋 fresh egg

通过或不通过贮存、温度等处理,质量完好,禽类所产的未经加工的蛋。

2.2.1

蛋黄 egg yolk

蛋壳内密度较大的圆形(或卵圆形)、浅黄至橘红色的液体聚集物。

2.2.2

蛋清 egg white

蛋白

蛋壳内包裹蛋黄的透明黏稠的液体。

2.2.3

气室 air cell

蛋壳与蛋壳内膜之间的空隙。

2.3

清洁蛋 clean egg

洁蛋

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。

2.4

蛋制品 egg products

以蛋为主要原料(带壳蛋含量占50%以上),经相关工艺加工而成的固态(带壳或不带壳)或液态的蛋品。

2.5

蛋制品加工 egg product process

以鲜蛋为原料,加工成蛋制品的过程及工艺。

2.5.1

蛋制品粗加工 shallow process egg products

保持蛋的基本物理形态(带壳或不带壳、剖开或不剖开)的过程及工艺,如清洁蛋、腌蛋、卤蛋、咸蛋、