

四川省畜牧业协会团体标准制修订项目建议书

标准名称 (中文)	四川优质鲜鸡蛋		
标准名称 (英文)	Sichuan high-quality fresh eggs		
制定或修订	制定	被修订标准号	/
采用国际标准	/	采标号	/
采标程度	/	采标名称	/
提出单位	四川省畜牧业协会蛋鸡业分会		
起草单位	四川省畜牧业协会蛋鸡业分会、四川农业大学动物科技学院、四川大学生命科学学院、乐山市禽业协会、夹江县禽蛋产业协会、四川厚全生态食品有限公司、凤集食品集团有限公司、四川圣迪乐村生态食品股份有限公司、四川正大蛋业有限公司、成都心连心农业有限公司、四川省乐山市明仕农业发展有限公司、四川青未农业有限责任公司、四川青衣厚全商业运营管理有限公司、沈师傅食品有限公司、上海莱伽文化传播有限公司		
计划起始年	2025	完成年限	2026

一、立项背景（政策依据、必要性、可行性）

（一）政策依据

2025年7月，四川省人民政府办公厅印发《促进畜牧业高质量发展十条措施》（川办发〔2025〕22号），聚焦稳产能、降本增效、疫病防控、龙头企业培育、品牌建设、消费市场拓展等重点领域，提出培育一批品质好、特色足、带动强、名气响的“川字号”畜禽产品区域公共品牌、企业品牌和产品品牌，鼓励优质畜禽产品申请“天府名品”“天府粮仓”品牌标识授权。

2025年8月，四川省市场监管局出台质量基础设施赋能重点产业建圈强链9条创新举措，聚焦“15+N”重点产业链，从产业计量、标准供给、检验检测、认证认可、质量管理数字化等多个维度发力，鼓励企业主导制定先进团体标准，推动“天府名品”进超市、入会展、上平台，不断扩大品牌影响力。

2025年11月，中共四川省委十二届八次全会审议通过《中共四川省委关于制定四川省国民经济和社会发展第十五个五年规划的建议》，明确提出“实施制造业卓越质量工程，强化标准引领，加强品牌建设，加快建设质量强省”。

2026年3月，四川省委一号文件明确提出大力发展畜禽养殖，实施肉鸡提升行动，促进禽兔延链增效，按照“优基地、强加工、促集聚、壮龙头、树品牌”的“三链同构”总体思路，加快推动“川字号”农产品出川出海。

2025年，“四川省蛋鸡产业集群”建设项目入选国家级产业集群。这一重大政策机遇为四川蛋鸡产业实现跨越式发展注入了强劲动力，也为团体标准制定提供坚实的产业政策支撑。

综合以上背景，四川作为重要的禽蛋生产基地，亟需建立符合区域特色的优质鲜鸡蛋标准体系。团体标准《四川优质鲜鸡蛋》的制定，不仅响应了国家和四川省关于农产品标准化建设的政策要求，更是落实《促进畜牧业高质量发展十条措施》《质量基础设施赋能重点产业建圈强链9条举措》等最新政策文件的具体行动。标准制定将填补四川蛋品产业在优质标准方面的空白，为打造“川蛋”优质品牌提供技术支

持，推动四川蛋品产业标准化、品牌化、高质量发展。

（二）必要性

鸡蛋被誉为“全营养食品”，是优质蛋白质的重要来源，氨基酸比例符合人体需求，易被吸收利用。鸡蛋还富含多种维生素及铁、锌、硒等多种矿物质，对维持人体正常生理功能具有重要作用。鸡蛋价格低廉、获取便利，是居民日常膳食中最重要的营养来源之一。2024年全国居民人均禽蛋年消费量达到13.5千克，以单枚鸡蛋50克换算，相当于人均一年消费270枚鸡蛋。目前，我国禽蛋消费仍以鲜蛋消费为主，鲜鸡蛋品质对蛋鸡养殖的经济效益及社会大众的营养健康影响显著。

畜牧业是四川农业和农村经济的支柱产业。近年来，四川蛋鸡养殖业规模化、标准化、现代化水平不断提升。2024年，全省禽蛋产量达到175万吨，位居全国第八位，鸡蛋一产产值达214.3亿元。在养殖规模化方面，百万羽以上规模蛋鸡企业持续增加，集聚了圣迪乐村、凤集食品、厚全集团等头部企业，形成了强大的产业集聚效应，进一步巩固了四川在西南地区的核心产区地位。2025年，四川省农产品质量安全例行监测合格率达99.5%，高于全国平均水平，从这个层面来看，四川蛋鸡企业的质量把控能力较为优秀。

鲜鸡蛋品质主要包括外在品质和内在品质两个方面。外在品质包括蛋壳质量（蛋壳强度、蛋壳结构、蛋壳颜色）、蛋重、蛋形指数；内在品质主要包括蛋白质（蛋白高度、哈氏单位、蛋白pH值）、蛋黄品质（蛋黄颜色、蛋黄膜强度）、其他指标（化学成分、功能特性、血斑和肉斑、滋味和气味、卫生指标等）。这些指标可以借助专业仪器测量，但对于广大消费者而言却不易直观判断。目前，优质鲜鸡蛋的辨认方法众多、真假难辨，消费者虽然关注好鸡蛋的标准，但对“具体什么才是好鸡蛋”并没有明确感知。制定《四川优质鲜鸡蛋》团体标准，对广大群众如何挑选、购买优质鲜鸡蛋具有重要指导意义，也有利于促进蛋鸡企业良性发展。

因此，制定《四川优质鲜鸡蛋》团体标准，将帮助四川蛋鸡企业树立良好的品牌形象，增强“川蛋”在全国市场的竞争力，推动企业稳定健康发展，更好地满足人民对高品质生活的需求。标准还将积极引导消费市场，帮助消费者辨识优质鲜鸡蛋，享受安全、美味且富有营养的产品。

（三）紧迫性

近年来，四川禽蛋产业呈现快速发展态势。四川成为全国新兴蛋鸡养殖集聚区，初步形成了辐射西南消费市场的产业集群。然而，四川蛋鸡产业在快速发展的同时，也面临压力。从市场端来看，全省多数鸡蛋仍以“大路货”身份流通，无法通过品牌传递差异化价值，好鸡蛋难以实现优质优价。从区域来看，同处西南地区的广西禽蛋产量增幅迅猛，同时加快了蛋品标准化和品牌化建设进程。如果四川不能加快建立统一、规范的优质鲜鸡蛋标准，行业将面临高度同质化和低质低价竞争的局面。若缺乏统一标准引导，产品同质化严重，价格竞争激烈，将严重损害行业整体效益。因此，加快制定《四川优质鲜鸡蛋》团体标准，通过标准化建设推动产业转型升级，已成为当前四川禽蛋产业健康可持续发展的迫切需求。标准将有助于规范市场秩序、提升产品附加值、促进产业转型升级，为四川禽蛋产业高质量发展提供重要保障。

（四）可行性

1. 技术保障

起草单位涵盖四川省畜牧业协会蛋鸡业分会、四川农业大学动物科技学院、四川大学生命科学学院、乐山市禽业协会、夹江县禽蛋产业协会以及四川厚全生态食品有限公司、凤集食品集团有限公司、四川圣迪乐村生态食品股份有限公司、四川正大蛋业有限公司、成都心连心农业有限公司、四川省乐山市明仕农业发展有限公司、四川青未农业有限责任公司等多家蛋鸡养殖龙头企业，同时还有四川青衣厚全商业运营管理有限公司（蛋品加工）、沱师傅食品有限公司（蛋制品加工）、上海莱伽文化传播有限公司（品牌传

播），覆盖了从科研攻关、养殖生产到蛋品加工、品牌营销的全产业链环节，共同构建了产学研用一体化的技术支撑体系。

四川农业大学动物科技学院是四川农业大学传统的优势骨干专业，在全国享有较高知名度，拥有畜牧学一级学科博士学位授权点，设有动物遗传育种与繁殖、动物营养与饲料科学、动物生产学等3个二级学科，建有畜禽种质资源与生物育种四川省重点实验室等高能级科研平台，近五年畜牧学科连续位居“软科中国最好学科排名”全国第二位，在集成高水平科研成果、“卡脖子”关键技术攻关等方面取得了新突破，为推动“川字号”特色产业发展做出了重要贡献。

四川大学生命科学学院教授、中国工程院院士王红宁长期从事动物疫病防控与动物产品安全研究，担任国家蛋鸡产业技术体系岗位科学家，主持了多项国家重点研发计划和国家自然科学基金重点项目。牵头的“蛋鸡健康养殖与安全蛋品生产关键技术创新”成果，建立了蛋鸡细菌病生物安全防控新范式，并牵头制定了国家和地方标准11项，为畜禽产品质量安全提供了产业化和现代化技术支撑，为本标准的制定提供了坚实的科研基础和标准制定经验。

乐山市禽业协会及夹江县禽蛋产业协会作为四川蛋鸡产业的重要行业组织，协同一批蛋鸡头部企业，在标准制定和实施推广中发挥着重要的产业桥梁作用。为标准制定提供了丰富的产业实践基础和试验验证条件。

四川厚全生态食品有限公司、四川圣迪乐村生态食品股份有限公司、凤集食品集团有限公司、四川正大蛋业有限公司等头部企业在蛋品品质管控和品牌化运营方面具有丰富的实践经验。成都心连心农业有限公司、四川省乐山市明仕农业发展有限公司、四川青未农业有限责任公司等中坚企业在区域蛋鸡养殖中积累了丰富的实践经验和技术基础，为标准制定提供了广泛的产业视角。四川青衣厚全商业运营管理有限公司专注于蛋品流通和市场运营，沈师傅食品有限公司专业从事蛋制品精深加工，这两家企业在蛋品流通、加工环节的经验积累，为标准制定中蛋品全链条质量管控和产品分级提供了重要支撑。上海莱伽文化传播有限公司在农产品品牌传播领域的专业优势，有助于团体标准发布后的市场推广和品牌建设。

2. 人才保障

四川农业大学动物科技学院师资力量雄厚，现有教职工89人，其中教授32人，副教授32人，博士生导师25人，硕士生导师56人。形成了以研究生教育和本科生教育为主体的多层次办学体系，拥有畜牧学一级学科博士学位授权点，设有畜牧学博士后流动站，为项目开展提供了充足的专业人才保障。

四川大学生命科学学院在中国工程院院士王红宁教授的带领下，建立了百万量级生物样本资源平台，拥有一支实力雄厚的师资队伍，现有教职工170余人，其中国字号人才达到30人次，高级职称110余人，其中博士生导师64人。学院作为川大生物学“双一流”学科建设单位，在动物疫病防控和蛋品安全领域形成了卓越的人才团队和科研能力。

四川省畜牧业协会蛋鸡业分会作为本项目的提出单位，聚集了全省主要的蛋鸡企业力量，通过“行业协会+科研院校+龙头企业”多方协同的工作机制，为标准制定提供了有力的组织和人才保障。为明确标准编制的任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，由四川省畜牧业协会蛋鸡业分会牵头，联合各起草单位组成标准编制工作组，推进各项工作。

3. 资金保障

为确保标准编写工作有效推进，标准起草牵头单位设立了标准编写专项资金，为标准编写过程中开展调研、征求意见、技术审定各环节提供经费保障。四川省畜牧业协会蛋鸡业分会及各起草单位共同提供配套支持。此外，起草单位中的龙头企业将为标准起草提供产业实践支撑。

综上所述，由四川省畜牧业协会蛋鸡业分会牵头，联合四川农业大学动物科技学院、四川大学生命科学学院等科研单位，四川厚全生态食品有限公司等龙头企业，以及相关蛋品加工和品牌传播企业组成的团体标准编制工作组，在人员配备、技术能力、资金配备等方面可为本标准的制定提供有效保障，制定团体标准《四川优质鲜鸡蛋》具有很高的可行性。

二、标准范围、主要规范的内容

标准范围：本文件规定了四川优质鸡蛋，包括术语和定义、判定方法、判定标准、包装、标签与标识、贮存、运输和销售，描述了取样和试验方法。本文件适用于四川省鲜鸡蛋的优劣评定。

标准核心技术：本文规定了针对鸡蛋蛋壳、蛋清、蛋黄以及熟蛋分别进行判定方法及判定标准的规定，其中照蛋法蛋壳评分标准根据人们具有“评分越高其品质越好”的普遍认知而制定。

创新点：从消费者角度出发，建立简便易操作的优质鲜鸡蛋判定方法及标准；定义鲜鸡蛋及四川优质鲜鸡蛋，明确可判定鸡蛋的条件限制。

三、标准查重及标准比对协调情况

通过 <https://std.samr.gov.cn/>国家标准信息公共服务平台和 <http://down.foodmate.net> 食品伙伴网查询我国现行有效的关于鲜蛋标准，鲜蛋定义为各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋，现有效的已备案和公开的国家标准、商务部标准、行业标准共 5 项。通过企业标准信息公共服务平台查阅近年有效的已备案和公开的生物鸡蛋企业标准，发现大多数生产企业依据 GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》从技术指标，感官指标，理化指标，污染物限量，保质期等方面形成自己的企业鸡蛋标准。目前国内外对鸡蛋感官指标评价技术研究主要包括蛋壳强度，蛋壳厚度，哈氏单位等指标评价鸡蛋品质。这些多聚焦于鸡蛋的安全、分级与流通管理，较少从鸡蛋内在品质进行明确细分，缺乏从消费者视角对“优质”鲜鸡蛋进行全面定义的标准。

2015 年 11 月发布的 GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》国家标准中指出“鲜蛋”指：各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。2019 年 10 月发布的 T/SDAA 003-2019 《优质鸡蛋分级与流通》中，将“优质鸡蛋”定义为实行全链条质量管理，全程可追溯，品质、安全指标达到本标准要求的鲜鸡蛋。目前，市场上鸡蛋类型多样，土鸡蛋、柴鸡蛋、富硒鸡蛋、DHA 鸡蛋、无抗鲜鸡蛋、可生食鸡蛋等等消费众多，其均有一定的标准定义，但目前尚没有站在消费者的角度对定义什么鸡蛋为健康、安全、优质的鲜鸡蛋。鸡蛋作为优质蛋白的提供者之一，其产业发展迅、蛋鸡养殖企逐日增多，蛋禽消费量不断攀升，优质鲜鸡蛋标准至关重要。因此，制定《四川优质鲜鸡蛋》标准，对于四川鸡蛋品质提升及提高本土鸡蛋产业链经济价值具有重要的意义。

四、标准起草牵头单位意见：

同意申报。

