



412397S-2017



夏邑县乡联食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2017

咸鸭蛋及其制品

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

夏邑县乡联食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由夏邑县乡联食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖全军。

H N

Q B

咸鸭蛋及其制品

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋及其制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合配制而成）腌制，再经清洗、剥壳取蛋黄或不剥壳取蛋黄、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、加工而成的咸鸭蛋及其制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.2 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.4 黄土、红土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	椭圆状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，观察其色泽和杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	白色至青色，去壳后，蛋黄呈淡红色至红色，蛋白白净	
气、滋味	具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，味咸，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

挥发性盐基氮 ^a , mg/100g	≤	10.0	GB 5009.228
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准 ^a 仅限于咸鸭蛋(生)。			

2.4 微生物指标

咸鸭蛋(熟)和咸鸭蛋黄应符合商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关标准要求。

3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌[仅限咸鸭蛋(熟咸蛋)、鸭蛋黄]。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

咸鸭蛋及其制品以鲜鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合配制而成）腌制，再经清洗、剥壳取蛋黄或不剥壳取蛋黄、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、加工而成的咸鸭蛋及其制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 19050《地理标志产品 高邮咸鸭蛋》、GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了咸鸭蛋及其制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

夏邑县乡联食品有限公司

2017年08月28日