



412349S-2017



柘城县田哥鸭蛋食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2017

咸鸭蛋

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

柘城县田哥鸭蛋食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由柘城县田哥鸭蛋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张小军、田银磊、王迎举。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、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，由食用盐、生活饮用水、花椒、八角、小茴香、陈皮、甘草、香叶配制成料液，经拣选、清洗、腌制、真空包装、高温灭菌、冷却、包装加工制成的咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

2.1.4 花椒、八角、小茴香、陈皮、甘草、香叶应符合 GB/T 15691 的要求。

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	试验方法
性 状	椭圆形，蛋壳完整，无破损	取适量样品，置于白洁净瓷盘中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	去壳后，蛋黄呈红色或淡红色，蛋白白净	
气味与滋味	具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，咸淡适中，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 NaCl 计），%	1.0~6.0	GB 5009.44
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
无机砷（As 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
六六六（以 HCB 计），mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计），mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

2.7 其他要求

食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求，农药残留应符合 GB 2763 的要求，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

咸鸭蛋是以鲜鸭蛋为原料，由食用盐、生活饮用水、花椒、八角、小茴香、陈皮、甘草、香叶配制成料液，经拣选、清洗、腌制、真空包装、高温灭菌、冷却、包装加工制成的。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《高邮咸鸭蛋》和 GB 2749《蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了咸鸭蛋的要求、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 的规定。

柘城县田哥鸭蛋食品有限公司

2017年09月07日

QB