

Q/ZWSK 004S-2016



411341S-2017



永城市大尾巴狼食品有限公司企业标准

Q/YDLS 0001S-2017

五香茶蛋

2017-06-16 发布

2017-06-16 实施

永城市大尾巴狼食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由永城市大尾巴狼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈永。

本标准于 2017 年 5 月 22 日首次发布。

H N

Q B

五香茶蛋

1 范围

本标准规定了五香茶蛋的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于将生鲜鸡蛋、鸭蛋或鹅蛋挑选、清洗，加入食用盐、花椒、八角、小茴香、红茶、氢氧化钠经腌制、蒸熟、包装、灭菌、冷却而成的五香茶蛋。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的有关规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的有关规定。
- 2.1.4 小茴香应符合 GB/T 15691 的有关规定。
- 2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.6 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。
- 2.1.7 鸡蛋、鸭蛋应符合 SB/T 10638、GB 2749、GB 2762 和国家兽药残留的有关规定。
- 2.1.8 鹅蛋应无污染，无疫病并符合 GB 2749、GB 2762 和国家兽药残留的有关规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
|------|-----------------------|--|
| 性 状 | 基本完整，肉质结实，有弹性，有韧性 | 从样品中取本品 1 粒，去壳，置于一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 蛋白呈浅棕色至深褐色，蛋黄呈黄褐色至棕褐色 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味，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 |
|-----------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g | ≤ 70 | GB 5009.3 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.4 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.11 |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.12 |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| * 严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | |

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 |
| 沙门氏菌, (/ 25g) | 5 | 0 | 0 | 0 | GB 4789.4 |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 | | | | | |

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

编制说明

本标准适用于将生鲜鸡蛋、鸭蛋或鹅蛋挑选、清洗，加入食用盐、花椒、八角、小茴香、红茶、氢氧化钠经腌制、蒸熟、包装、灭菌、冷却而成的五香茶蛋。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《中华人民共和国药典》2015 年版一部制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

永城市大尾巴狼食品有限公司

2017 年 4 月 5 日