



411810S-2017



尉氏县五颗星蛋品厂企业标准

Q/WWD 0001S-2017

---

# 咸鸭蛋

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

尉氏县五颗星蛋品厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由尉氏县五颗星蛋品厂提出。

本标准起草单位：尉氏县五颗星蛋品厂。

本标准主要起草人：刘东苹。

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、贮存等要求。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑拣、清洗，添加生产用水、食用盐，再经腌制、清洗、包装、蒸煮杀菌、冷却工艺加工而成的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	呈椭圆形，蛋体完整	取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和性状、杂质。尝其滋味，闻其气味。
色泽	白色至鸭蛋青色；去壳后，蛋白白色，蛋黄淡红色、红色至黄红色	
气味、滋味	具有该产品固有的气味，味咸，有蛋香味，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	检测方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
六六六（以 HCH 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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采用方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 21710 的规定。

### 2.7 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑拣、清洗，添加生产用水、食用盐，再经腌制、清洗、包装、蒸煮杀菌、冷却工艺加工而成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

尉氏县五颗星蛋品厂  
2017年07月11日